

## ひつじのショーンレシピ公開！おうち時間をショーンと楽しく過ごしませんか？ 毎日がもっと楽しくなる #ショーンとおうち時間

株式会社東北新社（本社：東京都港区）がライセンスを所有するイギリス発クレイ・アニメーション「ひつじのショーン」は、2020年で生誕25周年を迎えております。

25周年のアニバーサリーイヤーでより盛り上がりを見せているひつじのショーンの愉快的仲間たちと、おうち時間が増えた今、より楽しくおうち時間を過ごせる「ひつじのショーン」レシピとアードマン公認のおうちで楽しめる**無料アクティビティ**をご紹介します。

#ショーンとおうち時間 を皆さんで楽しく過ごしましょう！



### ■ひつじのショーンとは・・・

イギリスのアードマン・アニメーションズ製作のクレイ・アニメーション。ショーンと仲間たちが繰り広げるドタバタコメディである本作品は、母国イギリスを飛び出して、今や世界170ヶ国で愛されています。

発明家のウォレスと忠犬グルミットによる大ヒットコメディ『ウォレスとグルミット、危機一髪！』（1995年/英）に初登場したひつじのキャラクターがショーンです。人気が出たショーンを主人公にしたスピンオフ作品として「ひつじのショーン」（2007年/英）が放送を開始しました。初登場した時、日本では“ブルブル”と呼ばれるサブキャラクターでしたが、今では立派な主人公として25周年を迎えました。

### ■ひつじのショーン公式チャンネルで紹介！おうちで作れる可愛いパンケーキ

おうち時間が増えている今、手軽でおいしいパンケーキのレシピは大人気です。ひつじのショーンの公式チャンネルでも、可愛いひつじのショーンのパンケーキレシピを公開しております。約1分の動画が見るだけでも楽しい気持ちになれます。是非おうちでひつじのショーンのパンケーキを作ってみてください！

※ひつじのショーン公式チャンネル：「「ひつじのショーン」パンケーキをつくってみよう！」

<https://www.youtube.com/watch?v=ZVVxcRy3ORo>

#### 【生地材料】

- ・薄力粉200g
- ・卵2個
- ・100mlミルク
- ・大さじ1杯のひまわり油
- ・塩ひとつまみ
- ・ココアパウダー 少量

#### 【飾りつけ材料】

- ・ホイップクリーム 適量
- ・チョコクリーム 適量
- ・バナナ 適量

#### 【液体で絵を描くときに使う道具】

調味料チューブなど



#### 【レシピ】

1. 卵を2個割り、しっかりとく。
2. 牛乳を注ぎ、卵と混ぜ合わせる。
3. 薄力粉をふるいにかけて卵と牛乳に加えていく。だまにならないよう混ぜ合わせる。
4. 大さじ1杯のひまわり油を加え、混ぜ合わせる。生地を泡立て器でほぐす。  
※生地が柔らかすぎる場合は薄力粉を少量加えてください。
5. 液を3：7くらいにわけ、7のほうにココアパウダーを混ぜて着色する。
6. 中火でフライパンを加熱し、油を塗ったキッチンペーパーで拭く。
7. 生地を口が細い調味料チューブなどに入れる。

#### ▼ここから動画のレシピ！

8. まずはココアパウダー入りの生地で油を引いたフライパンに生地を使ってショーンの絵を描いていき、目から描く。○を二つ並べて、真ん中に小さな○を描いたのち、顔と耳の輪郭を描き、続いて鼻を描く。  
耳の中に液をまんべんなく注ぎ、続いて顔の中にも液を注いでいく。
9. 次は白い生地で目の中に白い生地を入れていく。  
もこもこの頭を描いて液を注いで焼く。  
ひっくり返してできあがり！

## ■大人気カフェ“サンデーブランチ”直伝！ショーンと仲間たちのお店の味が楽しめる本格スイーツレシピ



大人気カフェサンデーブランチ直伝のおうちでもカフェ気分が楽しめるショーンと仲間たちのスイーツレシピ3選をご紹介します。

※「ひつじのショーンカフェwithサンデーブランチ」は、「ひつじのショーン」シリーズ誕生10周年を記念してオープンした、吉祥寺パルコ内の常設カフェです。

※2020年3月29日からお休み中。リニューアルのお知らせ等は公式HP・SNSで告知予定。  
(<https://www.shauncafe.com/>)

なお、レシピに関しては、現在ひつじのショーン公式HP内アクティビティページ内に公開されておりますのでご覧ください。

・ショーンのチョコバナナプリンをつくらう！ [https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun\\_activity\\_09.pdf](https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_09.pdf)

・ピッツァーのパンプキンパンケーキをつくらう！ [https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun\\_activity\\_11.pdf](https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_11.pdf)

・牧場主のフルーツサンドをつくらう！ [https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun\\_activity\\_12.pdf](https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_12.pdf)

ひつじのショーン公式HP内アクティビティページでは、レシピの他にもおうちで楽しめるぬりえやガーランド、ポップアップカードやトイレットペーパーの芯で作れるショーンの仲間たちなどが簡単にダウンロードできるなど、アクティビティが充実しているので是非おうちで楽しんでみてください！ ※ひつじのショーン公式HP：<https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/>

### <ショーンのチョコバナナプリン>

普通のプリンとは一味違う、生クリームがはいることでなめらかな舌触りが楽しめる簡単に作れるのに味は本格派レシピ。見た目が可愛らしく食べるのがもったいないかも！？

#### 【材料】

- ・粉ゼラチン：6g
- ・水：大さじ2
- ・チョコレート：100g
- ・生クリーム：160g
- ・砂糖：20g
- ・牛乳：160cc

#### 【飾りつけ材料】

- ・ココアパウダー：大さじ1
- ・生クリーム：お好み
- ・バナナ：1本



▲材料



▲完成イメージ

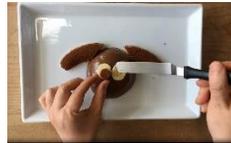
#### 【レシピ】

プリンの作り方

- ①ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②生クリームを沸騰させない様に温めチョコレートを溶かす。
- ③牛乳を沸騰させない様に温め砂糖とふやかしたゼラチンを溶かす。
- ④全てを合わせて丸いボウルに流し込み冷やし固めて出来上がり。

飾り付けの方法

- ①バナナをスライスしておく（耳、白目、黒目、そのほか）。
- ②耳と黒目用のバナナにココアパウダーをふりかける。
- ③耳、白目、黒目のバナナをプリンに飾り付ける。
- ④生クリームを絞ってショーンの前髪を作る。
- ⑤残ったバナナをハートにしてお皿に飾り付けて出来上がり。



### <ピッツァーのパンプキンパンケーキ>

野菜が苦手なお子さんでも食べれるやさしい甘さ！栄養が偏りがちなおやつタイムにうれしい野菜を使ったレシピです。

#### 【材料】

- ・パンケーキ生地(18cmハート型3枚分)
- ・卵：2個
- ・砂糖：50g
- ・かぼちゃピューレ：150g
- ・牛乳：100cc
- ・薄力粉：150g
- ・ベーキングパウダー：25g

#### 【飾りつけ材料】

- ・バナナ
- ・ブルーベリー
- ・チョコレートスプレッド(市販の物でOK)
- ・固めたたたきホイップクリーム
- ・スプリングル(なくてもOK)



▲パンケーキ材料



▲飾り付け材料

#### 【レシピ】

準備① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。

準備② オープンを170度に温めておく。

- ①材料を上から混ぜ合わせていく。
- ②全て合わせたら冷蔵庫で10分程度休ませる。
- ③生地を1/3をハート型に流し込んでオーブンで10分～15分程焼く。



▲完成イメージ

**<牧場主のフルーツサンド>**

いま流行りのフルーツサンドがさらに可愛くおうちで楽しめる！コーヒーと一緒に朝食にもおすすめのレシピです。フルーツはお好みでアレンジしても楽しめます。

**【材料】**

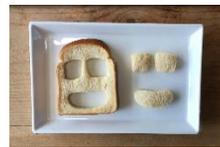
- ・イギリス食パン2枚
- ・固めにたてたホイップクリーム：100gくらい(お好みで)
- ・チョコレートスプレッド(市販の物でOK)：大さじ3杯くらい
- ・クリーミータイプのピーナッツバター(市販の物でOK)：大さじ1杯くらい
- ・バナナ：1/2本
- ・オレンジ：1/4個分
- ・いちご：1粒
- ・キウイ：1/2個分
- ・バニラアイス：ピンポン球くらい



▲材料

**【レシピ】**

- ①パンを目、口の形に切り抜いておく(口は真ん中で2等分に)
- ②もう1枚のパンの方にチョコレートスプレッドを塗る
- ③フルーツをスライスしておく  
(いちご1つ縦半分、オレンジスライス1枚縦半分、キウイ輪切り3枚、バナナ画像参照)
- ④②のパンにバナナ・いちごを並べ、周りを生クリームで囲い耳の位置にオレンジ置く
- ⑤目と口が空洞になっている①のパンを重ねる
- ⑥いちごの上に生クリームを絞り、その上に①でくり抜いていた目のパンを置く
- ⑦首の位置に生クリームを3山絞り、その上にスライスしておいたキウイを置き、耳の位置のオレンジの上に①でくり抜いていた口のパン(2等分)を置く
- ⑧(クッキングペーパーで絞りを作り、ピーナッツバターを詰める)
- ⑨ピーナッツバターを詰めた絞りでメガネ、髪の毛、耳を書く
- ⑩バニラアイスの鼻をのせて出来上がり！



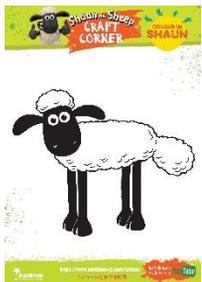
▲完成イメージ

**■アードマン公認！おうちで楽しめる無料アクティビティ**

ひつじのショーンの公式HPでは現在無料で楽しめるいくつかのアクティビティを用意しております。特にめりえは全部で5パターンを公開中で、自分の好きなショーンを自由に作れるので大人から子供まで大人気です。ダウンロードしてすぐに楽しむことができます。

また、ガーランドは印刷して紐をつけるだけで完成！お部屋を華やかに彩ることができ、おうちでパーティー気分が味わえます。

※ひつじのショーン公式HP：<https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/>



▲めりえイメージ(全5種類うち2種)



▲ガーランド



▲ガーランド使用イメージ

※本リリースの画像をご使用の際には、必ず以下のコピーライトを表記下さい。

**SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE  
ARE™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020**

