

ミシュランシェフ鳥羽周作氏を含む4人の現役シェフが ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』を考案！

「雪見だいふく」の新たな可能性にプライドをかけて競い合う禁断のWEB動画を本日解禁！

**審査員はあなた。“ビストロ雪見大賞”を決めるTwitterキャンペーン開催！
投票者の中から抽選で30名様に「雪見だいふく」をプレゼント！**

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区)は、「雪見だいふく」の新たな食べ方として巷で話題となっている『#禁断の雪見トースト』にて、禁断のコラボ企画、その名も“ビストロ雪見アワード”を開催します。

ミシュランガイド東京2020、2021において2年連続で一つ星を獲得し、「雪見だいふく」を愛してやまないと公言している「sio」の鳥羽周作シェフの声かけのもと、様々なジャンルで活躍するシェフが集結しました。4人の現役シェフがナイフとフォークで楽しむレストランオリエティの『#禁断の雪見トースト』を本気で創作する禁断のWEB動画を本日公開します。「雪見だいふく」の新たな可能性に挑戦しプライドをかけて競い合う“ビストロ雪見アワード”にぜひご注目ください。

“ビストロ雪見大賞”は、みなさまが審査員となるTwitter投票キャンペーンにて決定します。2021年11月2日(火)12:00～2021年11月18日(木)23:59までの期間中、あなたが食べたいと思った“ビストロ雪見大賞”にふさわしい『#禁断の雪見トースト』にご投票ください。投票者の中から抽選で30名様に「雪見だいふく」10個をプレゼントいたします。

おうちで、レストランオリエティの禁断の味わいをあなたも試してみませんか？

ビストロ雪見大賞

ナイフとフォークで楽しむ #禁断の雪見トースト

ビストロ雪見大賞を決めるTwitterキャンペーン実施中！

			
鳥羽周作	#キーマカレー雪見	米澤文雄	#ベーコンチキン雪見
			
nao	#エスニック雪見	田窪大祐	#サバ味噌雪見

■ナイフとフォークで楽しむ#禁断の雪見トースト ビストロ雪見大賞WEB動画

WEB動画URL: <https://youtu.be/yuVIRq3dDTM>

■ナイフとフォークで楽しむ#禁断の雪見トースト ビストロ雪見大賞Twitter投票キャンペーン

特設WEBサイトURL: <https://www.lotte.co.jp/products/brand/yukimi/yukimitoast/bistroyukimi>

「sio」鳥羽周作シェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 「キーマカレー雪見」

鳥羽シェフ コメント

キーマカレーのスパイシーなココと、「雪見だいふく」の甘さで、クセになる理想的なあまじょっぱいを実現しました。
食パンのサクサク、「雪見だいふく」のぷにぷに、カレーのとろとろ、3つの異なる食感をお楽しみください。



材料

- ・雪見だいふく 1個
- ・食パン 1枚
- ・スライスチーズ 1枚
- ・ピザ用(シュレッド)チーズ 15g
- ・キーマカレー 80g
 - ・合い挽き肉 250g
 - ・玉ねぎ 200g
 - ・ニンニク(すりおろし) 9g
 - ・きのこ(舞茸、エリンギ、しめじ) 50g
- ・カレー粉 12g
- ・牛乳 156g
- ・リンゴジャム 25g
- ・中濃ソース 62g
- ・トマトケチャップ 62g
- ・醤油 2.5g
- ・塩 少々
- ・サラダ油 少々

作り方

1. 軽くトースターで焼いた「食パン」の上に、「スライスチーズ」、「キーマカレー」、「ピザ用チーズ」の順にのせる。
2. トースターで「ピザ用チーズ」がとろけるまで焼く。
3. 「ピザ用チーズ」がとろけたら、「雪見だいふく」をのせて、再度トースターで焼く。
4. 「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出し、できあがり。

(キーマカレーの作り方)

1. 「玉ねぎ」と「きのこ」をみじん切りにする。
2. フライパンを熱して「サラダ油」を入れ、「合い挽き肉」を「塩」、「ニンニク」をくわえて炒める。
3. 「合い挽き肉」の色が変わったらザルにあげ余分な油を落とす。
4. 一度フライパンを洗い、「サラダ油」を引いて「玉ねぎ」と「きのこ」を入れ炒める。
5. 「玉ねぎ」がしんなりしてきたら、油を落とした「合い挽き肉」をフライパンに戻し合わせる。
6. 「カレー粉」、「醤油」、「中濃ソース」、「トマトケチャップ」、「牛乳」、「リンゴジャム」を入れ全体に馴染むように混ぜ合わせる。
7. カレーにしっかりと濃度がつくまで煮詰めたら、できあがり。

<ポイント>

「食パン」を事前にトースターで軽く焼くことで、「食パン」の表面がサクッと香ばしくなり、とろけた「雪見だいふく」や他の具材の旨みが染み込みます。

■「sio」鳥羽周作シェフ考案「キーマカレー雪見」 WEB動画URL: <https://youtu.be/yuVIRq3dDTM?t=96>



「The Burn」米澤文雄シェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 「ベーコンチキン雪見」

米澤文雄シェフ コメント

カリカリベーコンとチキンのガツンとした旨みが、「雪見だいふく」の甘さを引き立てます。
ピーナツバターとマスタードのやや酸味のある特製ソースをかければ、まさにレストランでいただく一品の完成！



材料

- ・雪見だいふく 1個
- ・食パン 1枚
- ・スライスチーズ 1枚
- ・スライスベーコン 3枚
- ・鶏むね肉 200g
- ・バター 10g
- ・ピーナツバター 200g
- ・マスタード 200g
- ・アーモンド 数粒
- ・塩 3g
- ・砂糖 3g
- ・七味唐辛子 適量
- ・イタリアンパセリ 適量(お好みにて)

作り方

1. 「鶏むね肉」を1cm幅にスライスし、「塩」と「砂糖」をすり込む。
2. フライパンを熱して、「バター」を入れ、軽く洗い流し水気をふき取った「鶏むね肉」を焼く。
3. 「鶏むね肉」が焼けたら取り出し、同じフライパンでそのまま「スライスベーコン」を焼く。
4. トースターで軽く焼いた「食パン」の上に、「スライスチーズ」、「鶏むね肉」、「スライスベーコン」、「雪見だいふく」をのせる。
5. トースターでこんがり焼く。
6. 「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出す。
7. 「ピーナツバター」と「マスタード」を混ぜ合わせてソースを作る。
8. 刻んだ「アーモンド」、「塩」、「七味唐辛子」、刻んだ「イタリアンパセリ」、「ソース」をかけたらできあがり。

<ポイント>

「食パン」を事前にトースターで軽く焼くことで、「食パン」の表面がサクッと香ばしくなり、とろけた「雪見だいふく」や他の具材の旨みが染み込みます。

■「The Burn」米澤文雄シェフ考案「ベーコンチキン雪見」 WEB動画URL: <https://youtu.be/yuVIRq3dDTM?t=328>



「JULIA」naoシェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 「エスニック雪見」

naoシェフ コメント

アボカド、海老、チーズに、酸っぱい辛いスイートチリソース、そして甘い「雪見だいふく」が織りなす
Theエスニックな一品。甘・酸・辛・旨が調和した、「雪見だいふく」の常識を覆す驚きとおいしさをお楽しみください！



材料

- ・雪見だいふく 1個
 - ・食パン 1枚
 - ・アボカド 1/2個
 - ・塩 ひとつまみ
 - ・冷凍ボイル 小海老 6~8匹
 - ・カマンベールチーズ 30g
 - ・パクチー 少々
 - ・カシューナッツ 少々
 - ・レモン果汁 適量
 - ・スイートチリソース 大さじ3
- ※手作りの場合
- ・みりん 大さじ1
 - ・酢 大さじ1
 - ・はちみつ 大さじ1
 - ・豆板醤 小さじ1
 - ・塩 ひとつまみ

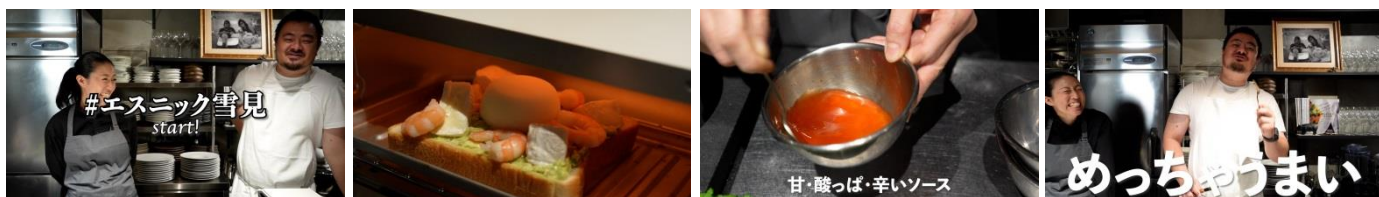
作り方

1. フォークで潰した「アボカド」に「塩」をくわえて混ぜ合わせた「アボカドペースト」を作る。
2. 「カマンベールチーズ(切れてるタイプ)」2個を2等分にカットする。
3. 「食パン」に「アボカドペースト」を塗り、「雪見だいふく」、「カマンベールチーズ」、ボイルした「小海老」をのせる。
4. トースターでこんがり焼く。
5. 「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出す。
6. 「パクチー」と「カシューナッツ」をのせ、「スイートチリソース」と「レモン果汁」をかけたら、できあがり。

<補足>

「パクチー」を「バジル」や「ミント」に変更いただいても、おいしく仕上がります。

■「JULIA」naoシェフ考案「エスニック雪見」 WEB動画URL: <https://youtu.be/yuVIRq3dDTM?t=539>



「TACUBO」田窪大祐シェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 「サバ味噌雪見」

田窪大祐シェフ コメント

サバの味噌煮缶とチーズのコクと旨みに、「雪見だいふく」の甘みがマッチした、和風雪見トーストの登場です！
手軽さとバランスを実現させたこのコラボレーション、ぜひ試してみてください。



材料

- ・雪見だいふく 1個
- ・食パン 1枚
- ・ピザ用(シュレッド)チーズ 30g
- ・味噌 6g
- ・マヨネーズ 12g
- ・サバの味噌煮缶 60g
- ・玉ねぎ 10g
- ・一味唐辛子 適量

作り方

1. トースターで軽く焼いた「食パン」に、「味噌」と「マヨネーズ」を混ぜ合わせたソースを塗る。
2. スライスした「玉ねぎ」、水気を軽く切り一口大にほぐした「サバの味噌煮」、「ピザ用チーズ」の順にのせる。
3. トースターで「ピザ用チーズ」がとろけるまで焼く。
4. 「ピザ用チーズ」がとろけたら、「雪見だいふく」をのせて、再度トースターで焼く。
5. 「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出す。
6. 「一味唐辛子」をかけたら、できあがり。

<ポイント>

「食パン」を事前にトースターで軽く焼くことで、「食パン」の表面がサクッと香ばしくなり、とろけた「雪見だいふく」や他の具材の旨みが染み込みます。

■「TACUBO」田窪大祐シェフ考案「サバ味噌雪見」 WEB動画URL : <https://youtu.be/yuVIRq3dDTM?t=739>



ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 “ビストロ雪見大賞”Twitter投票キャンペーン

Twitterにて“ビストロ雪見大賞”を決める投票キャンペーンを開催します。審査員はあなた。食べたいと思った“ビストロ雪見大賞”にふさわしい『#禁断の雪見トースト』にご投票ください。投票者の中から抽選で30名様に「雪見だいふく」10個をプレゼントいたします。

ビストロ雪見大賞

ナイフとフォークで楽しむ #禁断の雪見トースト

ビストロ雪見大賞を決めるTwitterキャンペーン実施中！



■応募期間

2021年11月2日(火) 12:00 ~ 2021年11月18日(木) 23:59まで

■賞品

ご当選者1名様につき、雪見だいふく10個

※投票者の中から抽選で30名様にプレゼントいたします。

■応募方法

①雪見だいふく公式Twitterアカウント「@yukimi_lotte」をフォロー。

②応募期間中に本公式アカウントの本キャンペーン投稿内にある4つの選択肢から、あなたが食べたいと思ったビストロ雪見大賞にふさわしい#禁断の雪見トーストを選び、ツイート投稿をして応募完了

■詳細

※11月2日(火)12:00~本キャンペーン対象投稿公開！お楽しみに！

「雪見だいふく」公式Twitterアカウント URL : https://twitter.com/yukimi_lotte

「ナイフとフォークで楽しむ#禁断の雪見トースト ビストロ雪見大賞Twitter投票キャンペーン」事務局

お問い合わせ先メールアドレス:b-yukimi@ad-vance.co.jp

※受付期間 2021年11月2日(火) ~ 2021年12月22日(水)

※土・日・祝日を除く10:00~17:00、受信は24時間

※お問い合わせの内容によりましては、ご返事までにお時間を頂戴する場合がございます。

あらかじめご了承ください。

『#禁断の雪見トースト』とは…

『#禁断の雪見トースト』は、巷で話題となっている「雪見だいふく」の新たな食べ方。公式紹介後、TV、SNSを中心に話題となっており、『#禁断の雪見トースト』を試してみる人が続出！「簡単なのにおいしい！」「やみつきになりそう！」「これはハマる人が多いのわかる！」と禁断のおいしさに、うっとりろけてしまう声が多数寄せられ、「雪見だいふく」の新たな楽しみ方として、盛り上がっております。



#禁断の雪見トーストの 材料・作り方



食パン



スライスチーズ



雪見だいふく

材料は
これだけ！

／ 作り方は簡単！ ／



STEP 1

食パンを用意する。



STEP 2

スライスチーズをのせる。



STEP 3

雪見だいふくをのせる。



STEP 4

トースターでこんがり焼いたらできあがり！

「雪見だいふく」商品概要

■雪見だいふく

冷たくコクのあるバニラアイスをつくらやわらかいもちで包みました。もちの弾力がアップし、“弾むぷにぷにモチ”になった雪見だいふくが楽しめます。内容量：94ml（47ml×2個） / 発売地区：全国



■雪見だいふく コクのショコラ

濃厚感がアップしたショコラアイスと“弾むぷにぷにモチ”が楽しめるこの時期におすすめの雪見だいふくです。内容量：94ml（47ml×2個） / 発売地区：全国



■石村萬盛堂監修 雪見だいふく×鶴乃子 【11月1日（月）新発売！】

雪見だいふく誕生のヒントになった石村萬盛堂「鶴乃子」と夢のコラボレーション！「鶴乃子」の味わいをイメージし、やさしい味わいの黄味あんを、むぎゅっとしたマシュマロ食感アイスとやわらかいもちで包んだ雪見だいふくです。内容量：94ml（47ml×2個） / 発売地区：全国



■ミニ雪見だいふく

家族や友人とのシェアにも便利なミニサイズの雪見だいふくです。保存に便利な小分けパック。“弾むぷにぷにモチ”になったミニサイズの雪見だいふくが楽しめます。内容量：270ml（30ml×9個） / 発売地区：全国



■雪見だいふく とろける生チョコレート

センターに入った生チョコレートのとろける味わいと、“弾むぷにぷにモチ”が楽しめるこの時期におすすめの雪見だいふくです。内容量：243ml（27ml×9個） / 発売地区：全国



「sio」鳥羽周作シェフ プロフィール



Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ。2018年代々木上原にレストラン「sio」をオープンし、オーナーシェフとしてミシュランガイド東京で2年連続星を獲得。また、業態の異なる6つの飲食店（「sio」「o/sio」「純洋食とスイーツパーラー大箸」「ザ・ニューワールド」「焔つね」「Hotel's」）も運営。TV、書籍、YouTube、SNSなどでレシピを公開し、レストランの枠を超えて「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

「The Burn」米澤文雄シェフ プロフィール



恵比寿「イル・ボッカローネ」で修業後、22歳で単身ニューヨークへ渡る。インターンを経て、ミシュラン3つ星店「Jean-Georges」で日本人初のスーシェフに。帰国後、都内のレストラン数店でシェフを務めた後、「Jean-Georges Tokyo」にてオープン時からシェフ・ド・キュイジーヌとして活躍。2018年秋、青山「The Burn」をプロデュースし、料理長として腕をふるう。

「JULIA」naoシェフ プロフィール



大学卒業後、新宿のモダンスパニッシュ「小笠原伯爵邸」にPRアシスタントとして勤務。系列店「表参道bamboo」のPRを経て、サービスマン本橋健一郎との出会いをきっかけに料理人の道を志す。2012年、つくば市内に「本橋ワイン食堂」をオープン。2013年、JULIAとして恵比寿に移転オープン。NYのミシュラン一つ星「GRAMERCY TAVERN」で研修、イーストヴィレッジでPOP-UPレストランを出店の後、外苑前に移転オープン。

「TACUBO」田窪大祐シェフ プロフィール



大阪あべの辻調理師専門学校に在学中にイタリア料理に興味を持つ。卒業後、「アル・ソリト・ポスト」や「アロマフレスカ」などで修業を積み、30歳で広尾に「リストランティエーノバルカ」をオープン。2010年、恵比寿に移転し、オーナーシェフとして「アーリアディタクボ」をオープン。自ら生産地に足を運び、素材にこだわり洗練されたイタリア料理を提供する。2016年、場所を変えて恵比寿に「TACUBO」をオープン。薪焼きにした肉を中心に、新たなイタリア料理を提案し、あくなき挑戦と進化を続けている。