



イーナ

e菜通信

vol.34

三河商事
しどう
しょう
どう
で

☆わくわく
作って楽しい

キャラ弁

パーン!



アンパンマン もぐりん



チップとデール



カレーパンマン



ジャン!

となりのトトロ



のんたん

今回の『三河商事どうでしょう』は三河商事の社員が作る**キャラ弁**をご紹介します！
とってもクオリティーが高く、**食べるのがもったいない!!**
描くキャラクターの種類も豊富！お子様に人気のキャラクターを自由自在にお弁当にアレンジ!!
コロナ禍で気持ちが落ち込みやすい昨今ですが、楽しいキャラ弁を持ってお出掛けをすれば、
気持ちもハッピー♪笑顔になりますね♪



ドキンちゃん・
しょくぱんまん

ジャン!



ハローキティ

名古屋グランパス戦に便利！
豊田スタジアム穴場駐車場！

サッカーやライブで
ご利用ください！

ネットで **簡単に** 駐車場が予約できます！

スマホでラクラク
予約可能です！





カラフルでかわいい ステンドグラス風クッキー



複数の色の餡を用意すると映えてオススメ☆

♡ 材料 ♡ 無塩バター 100g / 砂糖 80g / 卵 1個 / 薄力粉 200g / 餡 適量

1



餡以外の材料をすべて混ぜます

2



生地をひとまとめにしてラップで包み、30分程寝かせます

3



袋に餡を入れて叩き碎きます

4



生地を薄くのばし、外枠を大きめの型で、内側を小さめの型で抜き180度のオーブンで焼きます

5



10分程焼いたら一旦取り出し、砕いた餡を型抜きした部分に入れ餡の溶け具合を見ながら再度焼きます

完成



餡が固まったら出来上がり！

餡とクッキーの2つの食感が楽しめるよ☆

ミックスマツチョコブラウニー



～材料～

- 薄力粉 50g
- ココアパウダー 20g
- ベーキングパウダー 2g
- シナモンパウダー 2g
- ミルクチョコレート 150g
- 無塩バター 80g
- 砂糖 60g
- 卵 2個

～トッピング～

- ミックスマツ（無塩） 適量
- シードミックス 適量

作り方

- ① ボウルに卵、砂糖を入れ白っぽくもったりするまで泡立て器で混ぜ合わせます
- ② 鍋に無塩バターを入れ弱火で溶かし、ミルクチョコレートを割り入れ溶けるまで混ぜ合わせます
- ③ ①に②を加えて均一になるまで混ぜ合わせます
- ④ 粉類をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせます
- ⑤ 型に流し入れ、トッピングをのせ170℃のオーブンで火が通るまで30分焼きます
- ⑥ 竹串を刺して生地が少し付いてくる程度になるまで焼いたら、オーブンから出して粗熱を取ります
- ⑦ 型から取り出して切り分け、器に盛り付けて完成！

〈Point〉

焼く前に表面にアルミホイルを覆うように被せるとミックスマツが焦げずに美味しく焼き上がります♪

