

味噌風味パウンドケーキ



料理特徴

味噌の風味がほんのり香る、やさしい甘さの和風パウンドケーキです。焼まんじゅうのたれはお菓子作りにもご使用いただけます。

材料 1本分

材料名	使用量	材料名	使用量
ホットケーキミックス	150g		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	2袋		
無塩バター	100g		
卵	2個		
アーモンドスライス	10g		

※18cm×8cmのパウンド型1台分

作り方

- ①ボウルに常温に戻した無塩バターを入れてよく練り、卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ②「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ③クッキングシートを敷いた型に②を入れ、上から型を数回落として空気を抜く。ナイフで真ん中に切れ目を入れ、アーモンドスライスを全体に乗せる。
- ④180℃に予熱したオーブンで30分程焼く。竹串を刺して生地が付いてこなかったら出来上がり。
※オーブンの機種により火力が異なります。焼き上がりを見ながら温度や時間を調整してください。

味噌だれアイス



材料

材料名	使用量	材料名	使用量
バニラアイス	適量		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	適量		

料理特徴

味噌だれとして、アイスクリームにかけるだけで和スイーツの完成です。

作り方

①アイスクリームに「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」をかけて出来上がり。

味噌カツ風サンド



料理特徴

カツに和えたらもはや味噌カツ！パンに挟めば味噌カツ風サンドの出来上がりです。パンの代わりに素の焼まんじゅうを使っても、新感覚のサンドイッチとしておいしくお召し上がりいただけます。

材料 1 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
一口カツ	1個		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
ホワイトロールパン	1個		

作り方

- ①一口カツに「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を和える。
- ②ホワイトロールを横半分に切り、①を挟んで出来上がり。

田楽3種(こんにやく・豆腐・茄子)



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
こんにやく	1/4枚分		
焼き豆腐	1/4丁		
茄子	1本		
サラダ油	適量		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
いりごま	適量		

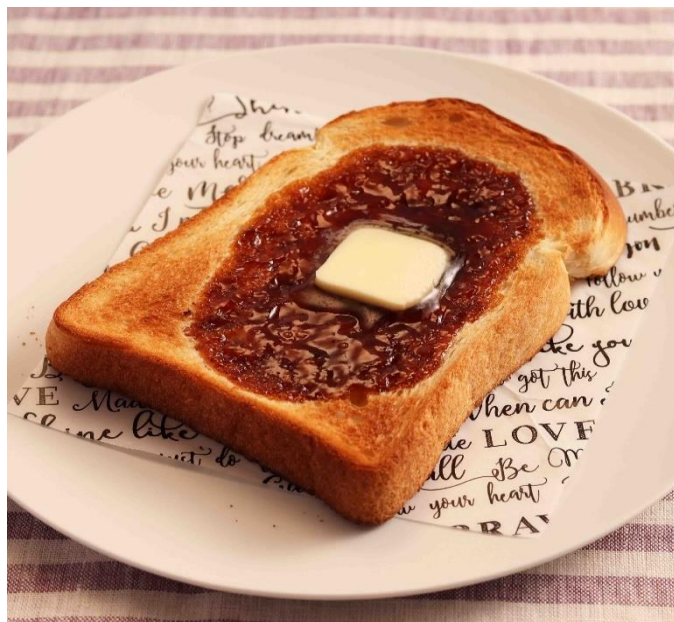
作り方

- ①こんにやくは1cmくらいの厚さに切り、表面に格子状の切れ目を入れる。串を刺して熱湯で3分程度加熱してアクを抜く。焼き豆腐は串を刺す。
 - ②焼き豆腐は1cmくらいの厚さに切り、串を刺して電子レンジで温め水気をふき取る。
 - ③茄子はヘタを取り、厚めの輪切りにして串を刺す。サラダ油を熱したフライパンで両面を焼く。
 - ④皿に盛り付け、「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」をかける。いりごまを散らして出来上がり。
- ※フライパンで煮絡めてもおいしくお召し上がり頂けます

料理特徴

味噌だれとして、田楽としてもお楽しみいただけます。そのままかけるのはもちろん、煮絡めておかずの1品にもできます。

焼まんじゅうトースト withバター



料理特徴

焼まんじゅうトーストのたれはバターとの相性も抜群です。甘じょっぱい中に、こっくりとした味わいが広がります。

材料 1枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(6枚切り)	1枚		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
バター	5g		

作り方

- ①食パンに「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を塗り、トースターで焼く。
 - ②①にバターをのせて出来上がり。
- ※無塩バターがおすすめです。

揚げ里芋の味噌和え



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
里芋(冷凍)	150g		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
いりごま	適量		

作り方

- ①里芋は電子レンジで解凍し(600Wで約5分目安)、水気をふき取る。
- ②①に片栗粉をまぶし、170℃の油で約5分間揚げる。
- ③粗熱を取り、「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を和える。
- ④器に盛り付け、いりごまを散らして出来上がり。

料理特徴

ほくほく里芋をカリッと揚げた味噌和えです。甘じょっぱいたれと里芋の相性が抜群の一品です。

焼き餅(焼きまんじゅう味)



材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
餅	2個		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		

作り方

①トースターで切り餅を焼き、「つけた焼いたら炊きまんじゅうトースト! のたれ」をかける。全体に絡めてお召し上がりください。

料理特徴

いつものお餅が、焼きまんじゅう風味で楽しめます。
香ばしく焼いたお餅との相性は抜群です。

フライパンde焼きまんじゅう風餅



材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
切り餅	2個		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
サラダ油	適量		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を薄くのばす。切り餅を入れて中火で3分程焼く。焼き色がついたら裏返し、フライパンの蓋をして弱火～中火で3～5分程焼く。
- ②両面が焼けたら火を止め、「つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ」を入れて予熱で絡めて出来上り。

料理特徴

フライパンの予熱で絡めることで、香ばしい焼きまんじゅう風味のお餅が出来上りです！

焼きまんじゅう風チーズ餅



料理特徴

焼いたお餅を使った、トースターで完結するアレンジメニューです。ちょっと小腹がすいた時のおやつにぴったりです！

材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
切り餅	2個		
つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ	1袋		
とろけるチーズ	1枚		
刻みのり	適量		

作り方

- ①トースターで餅を焼く。
- ②耐熱容器に①を入れて、「つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ」をかけ、スライスチーズをのせる。
- ③②をトースターで加熱し、チーズがとろけて焼き色がついたら出来上がり。刻みのりをかけてお召し上がりください。