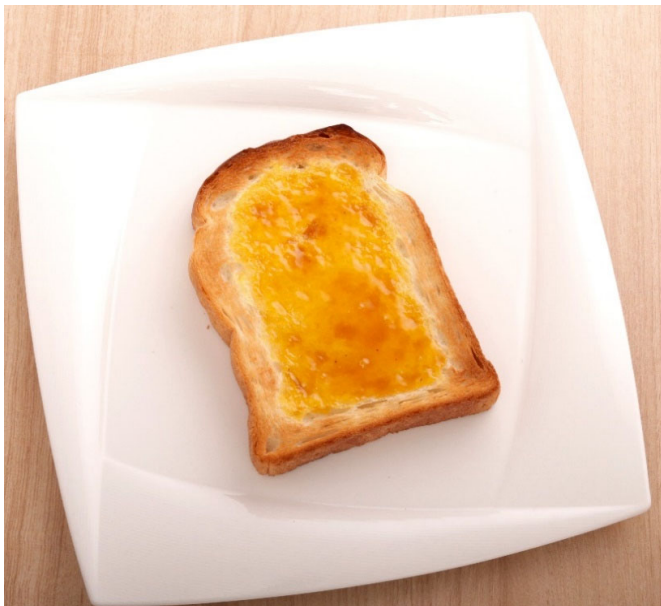


焼きいも風トースト



材料 1 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン	1枚		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	1袋		

作り方

①食パンに「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」を塗り、トースターで焼いて出来上がり。

料理特徴

いつものトーストが焼きいもの風に！つけて焼けた時の“こんがり”と甘く、“香ばしい香り”は食欲をそそり、ほのかな醤油の塩味があとひく美味しさです。

さつまいもたれの串だんご



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
白玉粉	50g		
水	50ml目安		

つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ 1 袋

作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れ少量ずつ水を加えながらこねる。
- ②耳たぶくらいの固さになったら棒状に延ばし、一口大に丸める。
- ③鍋に湯を沸かし、②を入れて浮かんできるときまで茹でる。
- ④③を冷水で冷し、水切りして楊枝に刺す。
- ⑤皿に盛り付け「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」をかけたら出来上がり。

料理特徴

「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」は和菓子にもアレンジできます。さつまいもはお団子とも相性抜群です。是非一度お試しください。

大学いも風ホットケーキ



料理特徴

いつものホットケーキをちょっとアレンジしてみませんか？「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」と黒いりごまをかければ、大学いも風ホットケーキのできあがり。バターとたれの甘じょっぱくて、コクのある味はやみつきです。

材料 1人分(3枚分)

材料名	使用量
ホットケーキミックス	150g
卵	1個
牛乳	100ml
バター	適量
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	1袋
黒いりごま	適量

材料名	使用量
-----	-----

作り方

- ①ボウルに卵と牛乳を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ②①にホットケーキミックスを加え、20回ほど大きくさっくり混ぜる。
- ③フライパンを中火で熱し、濡れふきんの上で少し冷ます。
- ④②をフライパンに高めの位置から入れ、弱火で3分焼く。
- ⑤生地の上にプツプツと小さな泡が出てきたら、ひっくり返して2分焼く。
- ⑥器に盛り付け、バター・「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」・黒いりごまをトッピングしたら出来上がり。

さつまいもラテ



料理特徴

「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」とホイップクリームで、簡単に本格ラテの完成です。冷たいカフェラテで作っても美味しくお召し上がりいただけます。

材料 1 人分

材料名	使用量
牛乳	170ml
ホイップクリーム	適量
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ 1袋	

材料名	使用量
-----	-----

作り方

- ①マグカップに牛乳を注ぎ、「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」を2/3袋分入れてよく混ぜたら電子レンジで温める。
- ②①の上にホイップクリームを盛り付け、残りのたれをかけて出来上がり。

コグマトースト風ホットサンド



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(8枚切り)	2枚		
溶き卵	2個		
サラダ油	小さじ1		
ピザ用チーズ	30g		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	1袋		

料理特徴

韓国語で「コグマ＝さつまいも」の意味。とろけたチーズの塩味と、「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」の甘味がやみつきになります。甘じょっぱく食べ応えのある一品です。

作り方

- ①食パンをトースターで焼く。
- ②卵焼き器にサラダ油をひき、溶き卵を流し入れて焼く。
- ③②に火が通ったら、「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」とピザ用チーズをのせ、半分に折りたたむ。
- ④①に③を挟んだらラップでくるんで半分に切り、器に盛り付けたら出来上がり。

アイスクリーム(さつまいも味)



材料 1 人分

材料名	使用量
アイスクリーム(バニラ)	適量
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	適量

材料名	使用量
-----	-----

作り方

- ①アイスクリームに「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」をかけて出来上がり。

料理特徴

「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」をバニラアイスにかけるだけで“さつまいもデザート”に大変身。