

2009年3月吉日

森永ミルクキャラメルで 今話題の“生キャラメル”が超簡単に作れちゃう!?

森永製菓株式会社（東京都港区芝、社長・矢田雅之）は、長年愛され続けている「森永ミルクキャラメル」で今話題の“生キャラメル”が簡単に手作りできるレシピを、1月下旬より当社ホームページ、携帯サイトで公開しております。

ここ数年で大人気になった“生キャラメル”を家庭で簡単においしく作れるレシピ展開で、森永ミルクキャラメルの楽しみ方を広げ、現在伸張中の森永ミルクキャラメルの更なる市場拡大を狙います。

【生キャラメルレシピ】

<材料>

★森永ミルクキャラメル箱で作る場合★

- ・ 1箱・12粒
- ・ バター20g（約大さじ2）
- ・ 生クリーム15g（約大さじ1.5）



★森永ミルクキャラメル袋で作る場合★

- ・ 10粒
- ・ バター16g（約大さじ1.5）
- ・ 生クリーム12g（約大さじ1）



※作り方は同じです。



- 森永ミルクキャラメル袋10粒とバター16g（約大さじ1.5）、生クリーム12g（約大さじ1）をできるだけ小さな鍋またはフライパンに入れて弱火にかけ、こがさないようにヘラでかき混ぜながら完全に溶かす。
※キャラメルが溶けて全体がきれいに混ざったらすぐに火からおろしてね。



<電子レンジならもっと簡単!>

耐熱性の容器にすべての材料を入れ、ふんわりとラップフィルムをかける。600Wのレンジで30秒加熱後、レンジから取り出して一度かき混ぜる。さらに30秒ほど加熱し、完全に溶かす。



- 四角い容器にクッキングシートを敷き、1を流し入れる。
- 2の粗熱がとれたら、冷蔵庫又は冷凍庫に入れて冷やして固め、お好みの大きさに切り分ける。

※生ものですので、冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がりください。



塩キャラメル、あずきキャラメルでも同様に作れます。

一粒ずつ耐油性の紙やセロハンに包んでラッピングすればちょっとしたプレゼントにも!



【公開サイト】

<http://www.morinaga.ne.jp/>

※PC・携帯どちらからもアクセスできます。



＼アクセスしてね/
携帯サイトでも
レシピ公開中!

【ご参考：森永ミルクキャラメルの売上】

森永ミルクキャラメルは、店頭展開の工夫によりお客様との接点を拡大し、'08年は前年同期比2割増しの売上を記録。その後も現在注目を浴びるウォーキングとの連動企画、店頭販促強化により伸張を続けています。