

2011年9月5日

## 9月9日は「親子でCOOK（クック）の日」

### 親子クッキング用レシピ本「森永製菓のおやつにしましょ」発売

東北大学・川島教授との研究で、親子クッキングは、親子の絆を深めて脳と心を育くむことが明らかに

森永製菓株式会社(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：矢田雅之)は、お菓子を通して心とからだの栄養を提供する「菓子育®(かしいく)」という食育を提案しています。

2007年から脳機能開発研究の第一人者である東北大学・川島教授との産学連携により、親子と一緒に料理をすることが親子の関係や心に及ぼす様々な影響についての研究をしており、これまでに子どもの脳の活性化や、子どもの心の成長に好影響、親子のメンタルヘルスの改善、親の育児ストレスの軽減などが分かっています。

そこで、親子と一緒に料理をすることの楽しさ・素晴らしさを広く伝えるために、ホットケーキミックスやお菓子を使って、親子で仲良く、おいしいおやつを作るレシピ本「森永製菓のおやつにしましょ」(幻冬舎エデュケーション)を7月29日(金)に全国書店にて発売。また、店頭ボードやリーフレットなどでも訴求します。

9月9日は「親子でCOOKの日」。親子の絆を深め、子どもの脳と心の成長を育くむ親子クッキングを楽しむことを提案します。

#### 9月9日は「親子でCOOK（クック）の日」

核家族化や共働き家庭の増加などで家族形態が変化した昨今、親子で調理する意義を見直し、調理する楽しさを再発見してもらうために、9と9で「COOK（クック）」と読む語呂合わせから、9月9日を「親子でCOOKの日」として、

2008年に日本記念日協会に登録しました。

「菓子育®(かしいく)」とは [http://www.morinaga.co.jp/food\\_education/](http://www.morinaga.co.jp/food_education/)



### 脳と心を育てる親子クッキング

親子の心が近づき、子どもにとっても親にとってもメンタルヘルスに良い効果が。

(パパの抑うつ、不安の改善) 育児ストレスの軽減

幼少期の親子での調理体験は、成人後の心のあり方に好影響 子どもの脳の活性化

研究結果の詳細は、ホームページをご覧ください。

[http://www.morinaga.co.jp/hotcake/event/cooking\\_report/](http://www.morinaga.co.jp/hotcake/event/cooking_report/)



川島隆太教授

### 「森永製菓のおやつにしましょ」(幻冬舎エデュケーション)

森永製菓が提案する新しい子育てのカタチ「菓子育®」で親子の距離がもっと近づく！親子と一緒に作るかんたんでおいしいレシピが一冊の本になりました。ホットケーキミックスや、マリーやチョコボールなどのお菓子里、ちょっとアレンジを加えただけで作れる、絶品おやつが満載。レシピには子どもが作業できる「お手伝いポイント」がついているので、親子で仲良くお菓子作りができます。

価格：1200円+税 判型：B5並製 96ページ オールカラー





## みんなで囲む、 タワーケーキ

サラダやスープと一緒にたのしく食べる  
パンケーキパーティー。  
「小さいお友だちからどうぞ!」と  
上から順番に取り分けていくと、  
それぞれの手のひらに合った  
パンケーキが食べられますよ。

1人分 最小サイズ 24kcal/最大サイズ 95kcal

※1エネルギーは10枚分焼いたときの目安です。

**材料** (サイズが異なるパンケーキ8~12枚分)  
森永パンケーキミックス…… 1袋 (150g)  
水…… 180cc  
油…… 適宜

### 作り方

- 1 ボウルに水を入れ、パンケーキミックスを加えて泡立て器で混ぜ合わせる。 お手伝いポイント
- 2 フライパンに油を薄く引いて中火で熱し、ぬれ布巾の上において少し冷ます。
- 3 弱火にかけ、一番下になる大きなサイズ (直径12cmほど) から焼いていく。  
1を高め位置から一気に流し入れ、2分ほど焼く。
- 4 3の表面にプツプツと小さな泡が出たら裏返して1分30秒ほど焼く (竹串をさしてみて、生地がついてこなければ焼き上がり)。 お手伝いポイント
- 5 ひと回り小さなサイズを順に焼いていく (作り方1~5はP.17の「森永のパンケーキ」の作り方を参照)。
- 6 器に大きいサイズから重ねる。 お手伝いポイント

「森永製菓のおやつにしましょ」より

## パンケーキミックス

水を混ぜて焼くだけのパンケーキなら、親子クッキングにぴったり！ パパでも簡単！  
休日は、パパと子どもで朝食やランチを作ってみては。

近年、内食の手作り傾向が強まり、「ホットケーキミックス」の使用シーンも広がりを見せ、食事でも使用されるようになりました。そのため、食事系のミックスとして、甘味を抑え食事向きにし、水だけで簡単に作れる「パンケーキミックス」を発売しました。

水を混ぜてフライパンで焼くだけで簡単に作ることができます。あとは冷蔵庫にあるもの (残り物や惣菜など) をそえればおしゃれでおいしい食事の完成。

備蓄にも。 子どもも食べやすく、好きなメニューです。

砂糖不使用なので食事系レシピに使いやすく、様々な具やソースと相性が良い。具を混ぜて焼いても、生地を柔らかくすることで、お好みの具材を巻いても生地が割れにくくおいしく召し上がれます。



いつ食べても大満足。食事、おやつ、お酒のつまみ  
などレシピも豊富！

朝食やランチ、おうちパーティに！ パン (手作り/  
ホームベーカリー) も作れます。

「てまきパンケーキ」

好きな具材を選びまきまき。おうちパーティにぴったり





森永のホームページにたくさんのレシピ があります！ <http://www.morinaga.co.jp/pancake/>

## ホットケーキミックス

### 親子でのおやつづくりにぴったり！

ほのかなバニラの香り、すっきりした甘さ、焼き上がりのきめ細かさとふんわり感、そしてなにより 50 年以上にわたるお客様にとっての“慣れ親しんだ味わい”。

卵・牛乳の代わりに水を使ってもおいしく焼きあがります。

ドーナツやクッキーなどの幅広いお菓子に使えます。レシピはホームページで紹介しています。

原材料に卵を使用していないので、卵アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。ホームページでは卵を使わずに作れるレシピを紹介しています。



**もっと節約！まとめて焼いて冷凍保存。時間のない朝に**  
ホットケーキやパンケーキをまとめて焼いて、1枚ずつラップに  
包んで冷凍保存しておけば、時間がないときや、忙しい朝食などに  
とても便利。都度作るよりも時間も節約になります！



## 森永のホットケーキミックスとパンケーキミックスの違い

### 【ホットケーキ】

森永ホットケーキミックスには、砂糖やベーキングパウダーが入っているので、手軽に作れます。混ぜやすく、ふんわり、しっとり焼き上がります。食べた時の口溶けも最高です。

### 【パンケーキ】

ホットケーキと比べて、甘味を抑えて食事にある品質にしています。砂糖不使用で、水だけで作ることができます。

当社のアンケート調査では、「パンケーキ」は甘くなく食事、「ホットケーキ」は甘いおやつであるとお客様が感じていることが分かりました。

商品名	パンケーキミックス	パンケーキミックス
内容量	600 g (ミックス 150g × 4 袋)	150 g
参考小売価格	410 円 (税込)	N P P
発売地区	全 国	
J A Nコード	4902888545542	4902888546822

商品名	ホットケーキミックス	ホットケーキミックス	ホットケーキミックス
内容量	300 g (ミックス 150 g × 2 袋)	600 g (ミックス 150 g × 4 袋)	150 g
参考小売価格	227 円 (税別)	410 円 (税別)	N P P
発売地区	全 国		
J A Nコード	4902888546686	4902888544224	4902888544248