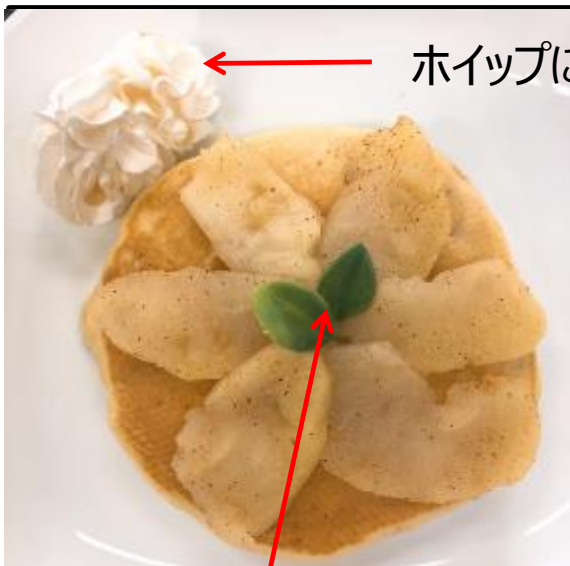


# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：健康改善ホットケーキ〈生姜クルミ入りアップルシナモン〉

← ホイップにシロップかけ  
お好みで・・・



ミントの葉で色付け



生姜・クルミ入り

## ポイント

健康意識が高まる中、おやつタイムにも栄養が取れ、効能、効果あり！  
**生姜** = 新陳代謝を活発にし、体をあたため冷え等改善、免疫力UP  
**クルミ** = 栄養バランスのよいスーパーフード！！  
**りんご** = 欧米で「1日1個のりんごは医者を選ばせる」というほど健康増進にもってこいの果物！  
**シナモン** = 毛細血管の血行促進で冷えやむくみを改善。美容効果

## 作り方（ミックス150g分）

- ①生姜 20g を 2mm の厚さにスライスし、千切りしたものを角切りにする。
  - ②クルミ 25g は形を残しつつざく切りにする。
  - ③りんご 1玉 は皮をむいてスライスし、耐熱皿に並べ砂糖をまんべんなくふり、バター均等におく。
  - ④③をラップしレンジ 500W 3分
  - ⑤シナモンパウダーを適量ふり、混ぜ合わせる。
  - ⑥通常のホットケーキミックスに①②を混ぜる
  - ⑦焼きあがったら、⑤を乗せてミントの葉を添えたら完成
- ※お好みで生クリームシロップ添える

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：コーンなにとくさん！！＜山盛りコーンホットケーキ＞



## ポイント

ただただトウモロコシが好きだ！  
そんな人向けのホットケーキ。

## 作り方（ミックス150g分）

- ①トウモロコシ（缶詰でも可）を用意する
- ②通常のホットケーキレシピでミックスを作る
- ③トウモロコシをミックスへ思う存分混ぜる  
（はみ出しても気にしない）
- ④隠し味にマヨネーズを適量入れる
- ⑤お好みでベーコンやハムを入れる
- ⑥ホットプレートで両面をしっかりと焼く。  
焼きあがったら熱いうちにどうぞ！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：京のお抹茶ホットケーキ・京のほうじ茶ホットケーキ

## イラスト



写真はどら焼きにアレンジしてしまいましたが、同じレシピで抹茶ホットケーキ・ほうじ茶ホットケーキを焼き、上に抹茶・ほうじ茶クリームとあんこをトッピングしたものがイメージレシピです。

## ポイント

宇治の抹茶パウダー、ほうじ茶パウダーをふんだんに使用した和風ホットケーキ

## 作り方

- ①通常のホットケーキレシピと同様の材料に抹茶(ほうじ茶)パウダーを適量入れ混ぜる。
- ②通常のホットケーキと同じ要領で焼く。
- ③生クリームに砂糖と抹茶(ほうじ茶)パウダーを適量入れ角が立つまで泡立てる。
- ④②のホットケーキにつぶあんを乗せ、③の抹茶(ほうじ茶)クリームをトッピング。
- ⑤上から抹茶(ほうじ茶)パウダーを振りかける。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：フルーツたっぷり ホイップホットケーキ

イラスト



ポイント

簡単に作れて美味しく、見た目も豪華。  
メープルシロップとの相性も良く、お好みで  
かけてお召し上がりください。

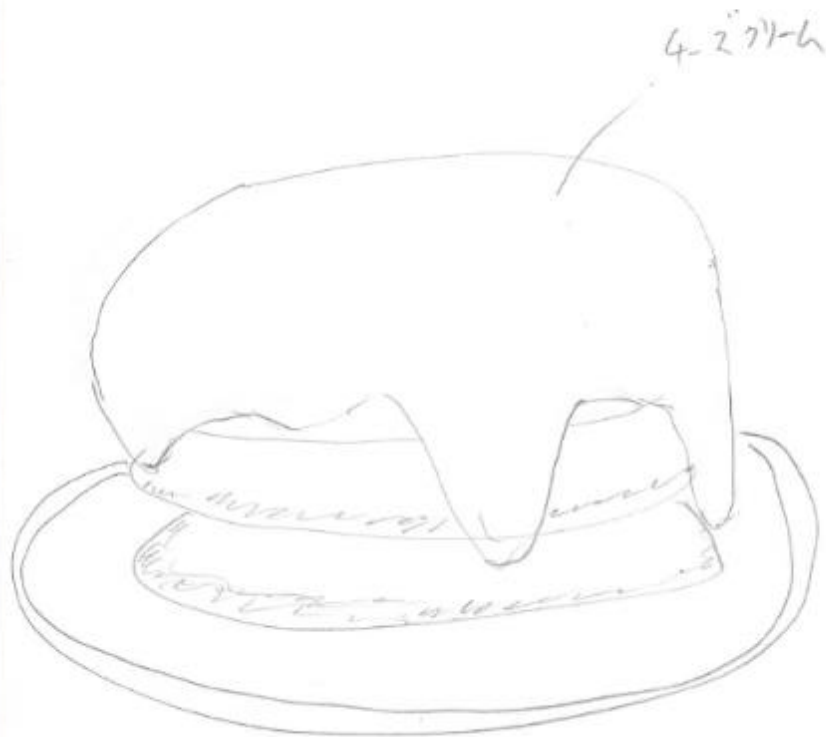
作り方

「ホイップクリーム」「カットフルーツ」を購入  
ホットケーキを焼いて、飾るだけで出来上がり！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：チーズホットケーキ

イラスト



ポイント

とにかく、とろとしたチーズを  
たっぷりかける。

作り方

- ・レシピ通りにホットケーキを作る。
- ・その上に、たっぷりとチーズクリームをかける。
- ・チーズフォンデュのチーズをかけてもOK。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ナッツたっぷり満足ホットケーキ

イラスト



ポイント

素焼きアーモンドやミックスナッツが入っているので  
食べ応え満点。  
メープルシロップとの相性も抜群。

作り方

生地ミックスナッツや素焼きアーモンドを混ぜて  
焼くだけ。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：兵庫の地酒と高級食材をふんだんに使った“大人のホットケーキ”

イラスト



ポイント

ホットケーキに兵庫の老舗酒「白鹿」を使用。  
トッピングのジュレも「白鹿」とクックゼラチン。  
その他、丹波黒豆、丹波栗、小倉、白玉。

作り方

ホットケーキは基本通りですが、  
100均シリコン焼型を使用し、横半分に  
スライスしています。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ワインとベリーで食す“大人のホットケーキ”

イラスト



ポイント

ホットケーキに国産ワインを使用。  
ほんのり色付いています。  
ジュレにも国産ワイン、クックゼラチンを使用。  
トッピングはカンピー「ミックスベリージャム」。

作り方

ホットケーキは基本通りですが、  
100均シリコン焼型を使用。



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：関西の美味しいモンたっぶりのホットケーキ

イラスト



ポイント

関西定番スイーツ「みたらし団子」をそのままサンドし、トッピングにも使用。  
和歌山の柿を使用。

作り方

ホットケーキは基本通りですが、  
100均シリコン焼型を使用し、横半分に  
スライスしています。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：バナナたっぷりもちもちホットケーキ

イラスト

分厚く焼く！



上にも煮詰めた砂糖と絡めたバナナをのせる

ポイント

バナナをたっぷりいれてとろとろもちもちのホットケーキに！

作り方

- ①バナナ2本をボウルに入れて泡だて器で潰す。少し粒が残るくらいに。
- ②卵を入れてまぜ、ホットケーキミックスをいれる。生地が固い場合は牛乳をいれて調節する。
- ③生地を焼く。
- ④別のフライパンで砂糖大2を熱し、縦半分に割ったバナナをいれ焼き目をつける。
- ⑤③と④を皿に盛り、ホイップクリームと砕いたクルミをトッピングする。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：フレンチトースト風ブリュレホットケーキ

イラスト

バーナーを使わずに  
カリカリのブリュレ風に！



フレンチトーストのような  
ふわとろ食感♥

ポイント

フレンチトーストみたいに“ふわとろ”で  
ブリュレみたいに“カリカリ”なホットケーキ！！

作り方

- ①牛乳バージョンで基本のホットケーキを焼く。
- ②卵1個、牛乳100ml、砂糖大1を混ぜて  
卵液を作る。
- ③①を②に浸して5分間おく。
- ④熱したフライパンにバターを溶かし、③を  
焼き目がつくまで両面焼く。
- ⑤別のフライパンで砂糖大2を熱し、カラメル色  
になったら、④の片面を上へのせ、カラメルが  
ついたら取り出して表面が固まるまで冷ます。
- ⑥カラメル面を上にして皿に盛り、  
ホイップクリームを添える。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：スキレットで作る！ スフレ風ホットケーキ & フルーツホットケーキ

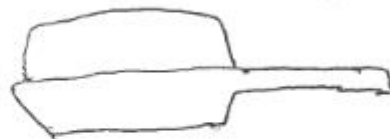
イラスト



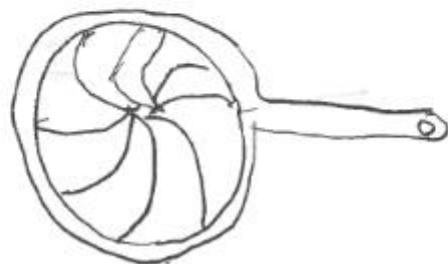
①

②

① スフレ風ホットケーキ



②



ポイント

オーブン(魚焼きグリル)とスキレット(グリルパン)で簡単調理。  
そのまま食卓へ。

作り方

A. スフレ風ホットケーキ

①通常の工程、材料で生地を作成

②卵白2個にてメレンゲを作成

③①の生地半分と②をサックリ混ぜ合わせバターを塗ったスキレットに流し込む。

④オーブンにて20～30分

B. フルーツホットケーキ

⑤お好みの果物をバターでソテー

⑥Aで余った生地と卵黄に生クリーム又は牛乳を適量を混ぜ合わせる

⑦バター塗ったスキレットに⑥を流し込み⑤を並べます。

⑧オーブンにて20～30分

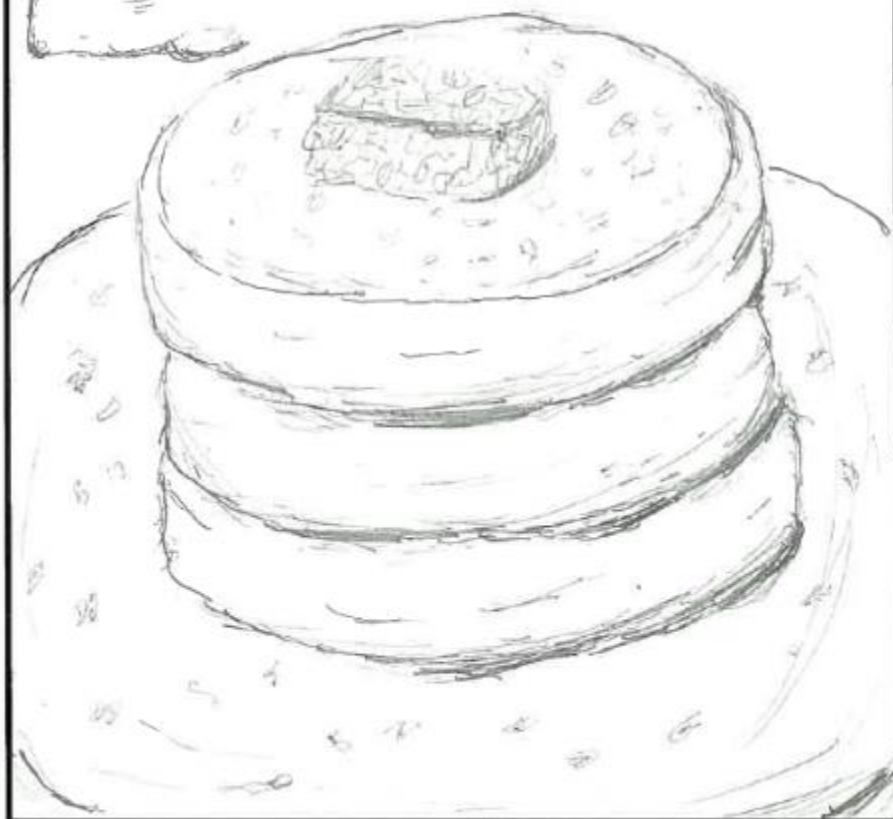
# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：[低脂質]身体に気を使ったホットケーキ。

イラスト



(3枚分) カロリー 746 kcal  
 たんぱく質 33.38 g  
 脂質 4.95 g  
 炭水化物 141.3 g



ポイント

カロリーが気になる人でも安心して食べる事が出来る  
 ちょっとこだわったホットケーキです。  
 1枚でもかなりの満足感があります。

作り方 (3枚分の場合)

- ① ボルニ=卵白(2個分)と森永無脂肪特し(100ml)を入れ、よく混ぜる。
- ② 通常のホットケーキ(基本レシピ)通りに作る
- ③ 皿に盛り、「inバーグラ-ラ」または「inバーグイトラコア」を半分にし、片方はホットケーキの上に、もう片方はくたいて散りばめる。
- ④ お好みでラカト、またはバルスイ+シロップをかけ、完成。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: アンダレーズソースのふわふわパンケーキ 苺添え

イラスト



ポイント ヴェースとアイスの  
2種類の「カスタード風味トッピング」が、ふわふわ地に  
しみこんで、口溶けよい甘いパンケーキと  
苺の甘さっぱさを楽しむレシピ。

作り方

- ① アンダレーズソースを作る
- ② 卵黄150g / ヒカリナタ-20g / 牛乳100cc / 砂糖10g  
を混ぜる。
- ③ 卵白2コ分をツノが立つまで泡立てる
- ④ ②に③をさっくり混ぜる
- ⑤ 10cm大で生地をのべし、140~150℃で  
3分蒸し焼きにする / 裏返して3分焼く。
- ⑥ 生地を並べ、①ソースをたっぷりかけ、  
パインアイスとカットイチゴを添えて完成

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: イチゴ ~~生クリーム~~ 生クリーム パンケーキ

イラスト



ポイント 生地にはイチミツを入れ、しっとり  
させ、<sup>クリームとの</sup>なじみよく仕上げ、生クリーム・あん  
(あんは白あん)  
イチゴも、2枚の生地ではさむ

作り方

基本のホットケーキの生地にはイチミツ大2を  
まぜて、10cm大に焼く

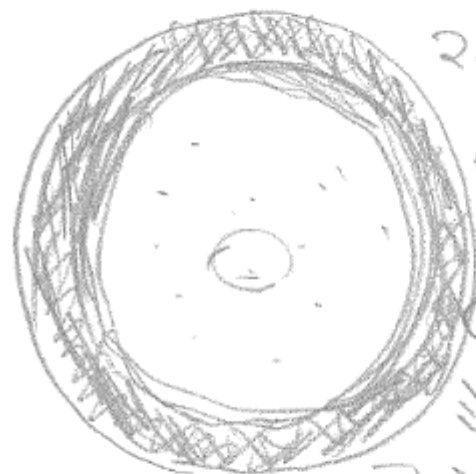
生クリーム / あんに / イチゴも 2枚の

生地ではさんで仕上げる

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 洋菓子のホットケーキ.

イラスト



① ティンポロ  
マカロン  
4-2 のホット  
ケーキを作る。

② 周りに  
シルのマカ  
ロンで色づけ

③ 中央にはアイス

④ 森永純マカロン

ポイント ティンポロのマカロン  
と マカロン。白のマカロン  
バランス。

ティンポロのホットケーキ

作り方

マカロン → 4-2 のマカロン → マカ  
ロン マカロン 4-2 のマカロン

アイス → 純マカロン

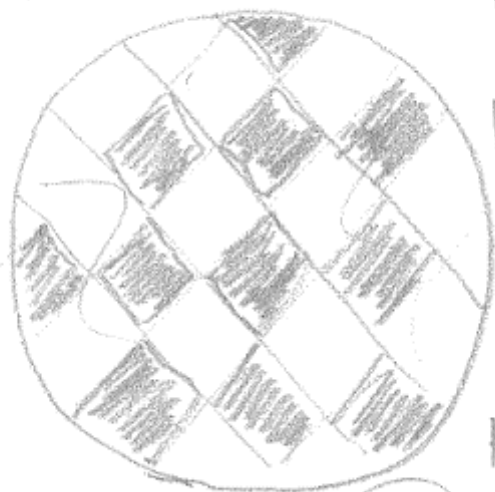


## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: こたけ、和菓子、のホットケーキ

イラスト

上図



黒み

白玉  
(平べったく)

高級  
宇治抹茶

丹波  
篠山産魚  
油

トッテングラニエ

アイスクリーム  
抹茶アイスクリーム

神楽大甲  
丹波篠山産  
黒豆

ポイント 抹茶、豆は物には和菓子  
と軽くお祝い。日本伝統の和菓子  
模様にしよう。

作り方

ケーキ → 豆は物に全体に  
→ 型ぬきで抹茶の和菓子に  
トッテングラニエ、中央にアイスクリーム  
(バニラ、抹茶)、白玉を周りに  
配置をしたら、完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：贅沢ごろごろホットケーキ(丹波の黒豆・丹波栗入り)

イラスト



ポイント

丹波の黒豆と丹波栗がたっぷり入った、贅沢ごろごろホットケーキ！

作り方

- ①「丹波の黒豆」と「丹波栗」を湯がき皮をむく
- ②通常通り生地作り
- ③①を生地に混ぜて焼く  
(デコレーション用に①を適量残す)
- ④皿に盛りつけ、お好みでホイップクリームやモンブランクリームをトッピングして完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：タピオカミルクティーホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・ミルクティーと茶葉の風味、濃厚なソースにタピオカの食感が贅沢なホットケーキ

作り方

- 通常のレシピの中の牛乳の代わりにミルクティーを入れ、ティーバッグ(1袋)から出した茶葉を入れて混ぜて焼く。
- ミルクティーソースは、
  - ・ミルクティー100cc
  - ・砂糖大さじ1杯
  - ・水(小さじ2)で溶いた片栗粉(小さじ1)をとろみがつくまで加熱し、少し冷ましてからタピオカ(適量)を加える。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：相模湾の恵みホットケーキ

イラスト



ポイント 神奈川県の名産品をふんだんに使用

- ・小田原かまぼこ
- ・朝どれ生シラス
- ・平塚産ワタリガニ

作り方

- ・ホットケーキの生地器具をたっぷり混ぜ込み
- ・焦げ目がつく感じでこんがり焼く
- ・仕上げに釜揚げシラスをかけると更においしい

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：丹沢の恵み 大人のおやつ

イラスト



ポイント

神奈川県産100選の  
大山きゃらぶきを使用し昔ながらの  
作り方で炊き上げた佃煮を使用

作り方

基本の生地に刻んだきゃらぶきを練りこみ  
片面にきゃらぶきをトッピングし焼く

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ビールを使ったお食事ホットケーキ

イラスト



ポイント

ビールを使い甘さ控えめなホットケーキを作成。ヨーグルトを加えることでビール風味をおさえ、もちもち食感になりました。

作り方

材料

- ・HCMIX・・・150 g
- ・卵・・・1個
- ・ヨーグルト・・・大さじ2
- ・ビール・・・100cc

①ヨーグルトとビールを混ぜる

②基本レシピ通りにHCを作る

そのままでもいいですが、卵・野菜等のトッピングを載せてもOKです。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

## タイトル：超高級食材で作る、まさに至極のホットケーキ

イラスト



イメージ



最高級卵「輝」  
6個：8,980円



帝国ホテル  
「特選発酵バター」  
113g：850円



最高級の蜂蜜  
「皇蜜」  
280g：1万円



搾りたての  
生乳

ポイント

見て分かりやすい、最高級の食材を使って作る、至極のホットケーキ。  
味は美味しいか、分かりません。  
使用許可かどうかも分かりません。  
ストーリーにはなるかと。話題性抜群！

作り方

作り方は、通常のホットケーキと全く同じ。

材料が超高級。  
搾りたての生乳と、1個1500円の卵「輝」で生地を焼きあげる。  
そのホットケーキに  
帝国ホテルの特選発酵バターと皇蜜をかけて

出来上がり！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：至福の甘辛ホットケーキ

イラスト

ポイント

チーズの塩味、シロップの甘味、それぞれのコクが中に詰まった至福の味わい。



作り方

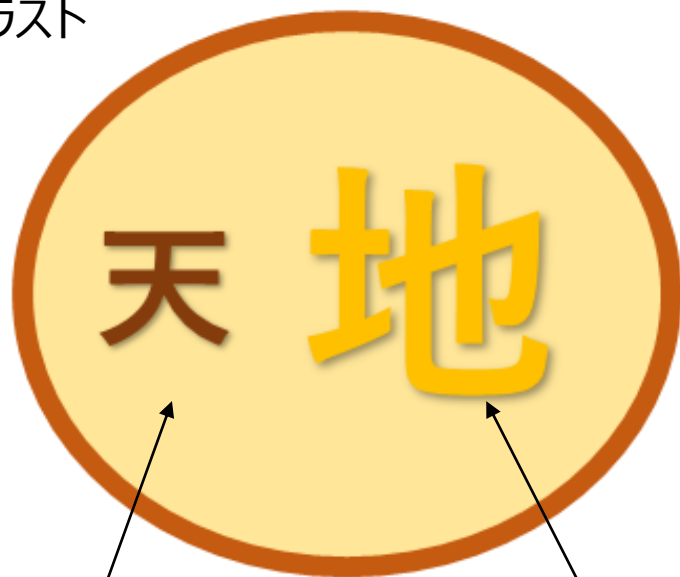
- ①メープルシロップ・水・クックゼラチンでメープルゼリーを作ります。
- ②ホットケーキ生地を通常の作り方で準備します。
- ③フライパンに半枚分の生地を広げたところで、チェダースライスチーズ一枚＋メープルゼリーお好み量＋チェダースライスチーズ一枚を重ねます。その上に残り販枚分の生地を重ねて広げます。
- ④ぷつぷつしてきたら、ひっくり返して通常通り焼いて完成です。



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：地獄のホットケーキ

イラスト



チョコレート  
シロップで書く



マスタード  
で書く



ポイント

「至極」のホットケーキならぬ  
チョコレートシロップ(天)とマスタード(地)の、  
「地獄」のホットケーキ※地獄強め  
甘辛好きの需要にも応える。

作り方

作り方は、通常のホットケーキと全く同じ。  
焼きあがったら「チョコレートシロップ」と  
「マスタード」でお好みの大きさに  
「天」と「地」を書いて出来上がり。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： チョコミント党に捧げるチョコミントホットケーキ

## イラスト



## ポイント

チョコミント味のホットケーキは未だかつて見たことがないので、ビジュアルのインパクトも楽しめるものを作りました！

## 作り方

- 1, ホットケーキミックスにミントシロップ・食紅(青)・チョコチップを加えて基本のレシピ通りにホットケーキを作る。
- 2, 数枚重ねて、ホイップクリームを絞る。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： あの味を再現！森永グリドルベーコン&エッグ・チーズ

イラスト



ポイント

メープルシロップの代わりに森永キャラメルを使用♪  
お家にある材料で朝〇ックを体験できる！

作り方

- 1, ホットケーキミックスに包丁で細かく砕いたキャラメルを入れて、基本のレシピ通りにホットケーキを作る。
- 2, ホットケーキ、チェダーチーズ、ベーコン、目玉焼きの順に重ねる。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ル・レクチエ 贅沢ホットケーキ

イラスト



イメージ



ポイント

新潟産 ル・レクチエ（洋梨）を使用した  
贅沢ホットケーキ

作り方

ホットケーキを焼き新潟産ル・レクチエ（洋梨）のジャムを塗り三段重ねにしてホットケーキの上に切ったル・レクチエをのせて上からはちみつをかける。生クリームを添える。  
贅沢なホットケーキ

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

## タイトル：果物王国信州の至極のフルーツホットケーキタワー

イラスト



ポイント

長野県産の極上フルーツを贅沢に使った  
見た目も美しく華やかなホットケーキ

事前準備

長野県特産のフルーツとジャム、生クリームを用意  
※レシピでは下記を使用

ぶどう：長野パープル、シャインマスカット りんご：秋映

ぶどうは2種を夫々縦に1/2カット、1/4カットにする  
りんごは薄いくし切りにし、半量をコンポートにする  
ホイップクリーム適量にりんごジャムを加え混ぜる

作り方

基本のレシピ通りホットケーキを3枚焼く（1枚12cm程）  
粗熱がとれたらトッピングしながらサンドしていく

1段目：りんごコンポートとホイップを交互に並べ  
中央にりんごジャムを盛り付ける

2段目：1/2カットのぶどうを並べ中央にホイップを盛りつける

最上段：中央にジャムホイップを盛り、周りをホイップで囲う  
その上にりんご、1/4カットのぶどうを縦に飾り付け  
最後に中央にりんごジャムを盛り付け完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：小布施町名産 贅沢栗づくしホットケーキタワー

イラスト



ポイント

長野県小布施町の名産である栗を  
様々な風味・食感で贅沢に使用

事前準備

栗の「甘露煮」「ペースト」「ジャム」を用意  
※手作り・購入どちらでも可 手作りの場合レシピ外  
甘露煮の半量程度を適度な大きさに砕いておく  
生クリーム、砂糖を8分立てにホイップし栗ジャムを加え混ぜる

作り方

基本レシピ通りに生地を作り、砕いた甘露煮を混ぜ合わせ  
3枚のホットケーキを焼く（1枚12cm程）  
粗熱がとれたらトッピングしながらサンドしていく  
1段目：甘露煮と栗ジャムを交互に並べ  
中央にホイップを盛りつける  
2段目：甘露煮とホイップを交互に並べ  
中央に栗ジャムを盛り付ける  
最上段：ペーストを絞り、モンブランのように飾りつける  
その上に甘露煮とホイップ、中央にジャムと甘露煮を  
のせ完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ふわふわ森永キャラメルホットケーキ

イラスト



ポイント

森永の社員らしく「ミルクキャラメル」を使用！  
自宅にある材料で簡単にふわふわなホットケーキに仕上げます！シンプルですが、森永社員ならではの味わいです。

作り方

【型】アルミホイルを三つ折りにし、さらにその上をクッキングシートで被う。シート側を内側にして円を作り、テープで固定して完成。

卵・ヨーグルト50g・牛乳100mlをしっかり混ぜ、さらにミルクキャラメル2個をレンジで十分に溶かし混ぜる。その後ホットケーキミックス粉を入れ、混ぜます。フライパンに型を置き、バター・材料を流しいれ、蓋をして弱火でじっくり9分焼きます。ひっくり返して6分焼いて完成です！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：アイスインホットケーキオンアイス

イラスト



ポイント

牛乳の代わりにアイスで作るホットケーキ  
贅沢…だけど気軽にチャレンジできる至極の  
ホットケーキ（単価の高いアイスならより贅沢!?)

作り方

牛乳をアイス1個に変更。

（電子レンジ600W10秒程やわらかくして入れる）

色々なフレーバーで作れば風味の異なる  
ホットケーキに！

バターの代わりにアイスを乗せてさらに贅沢に。  
もったりした生地になりますが、食感はさくっと軽く  
バニラや抹茶アイスの風味が広がります。



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： マスカルポーネチーズとブルーベリージャム

イラスト



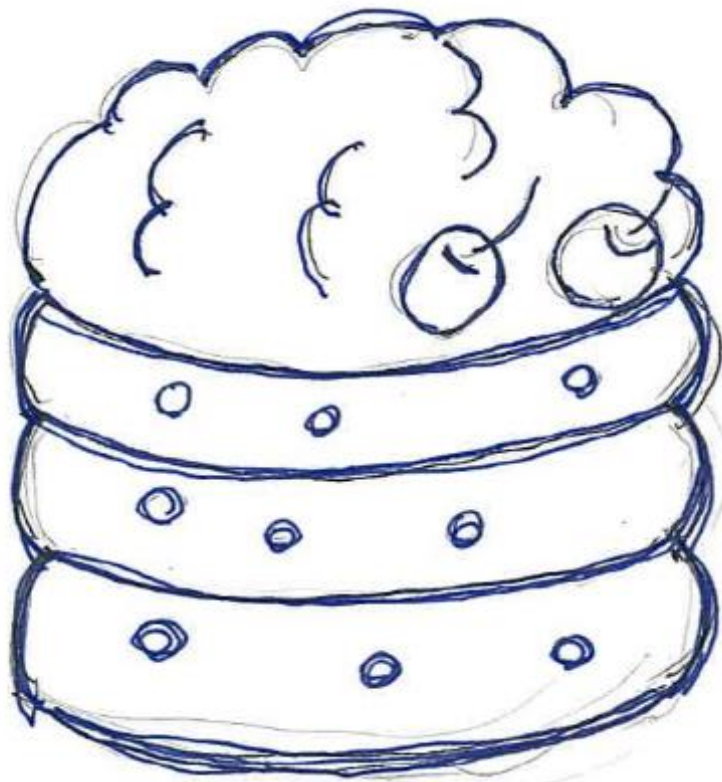
ポイント マスカルポーネチーズを使用することにより、ホイップクリームを作らずに手軽にクリーム感を味わえます。ジャムはお好みで。普段使いのブルーベリージャムでいつも食べています。

作り方 焼いたホットケーキにマスカルポーネチーズ、お好みジャムを適量トッピングして完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 大人のホットケーキ

イラスト



ポイント

ラム酒を多めに入れるとさらに大人の味に。

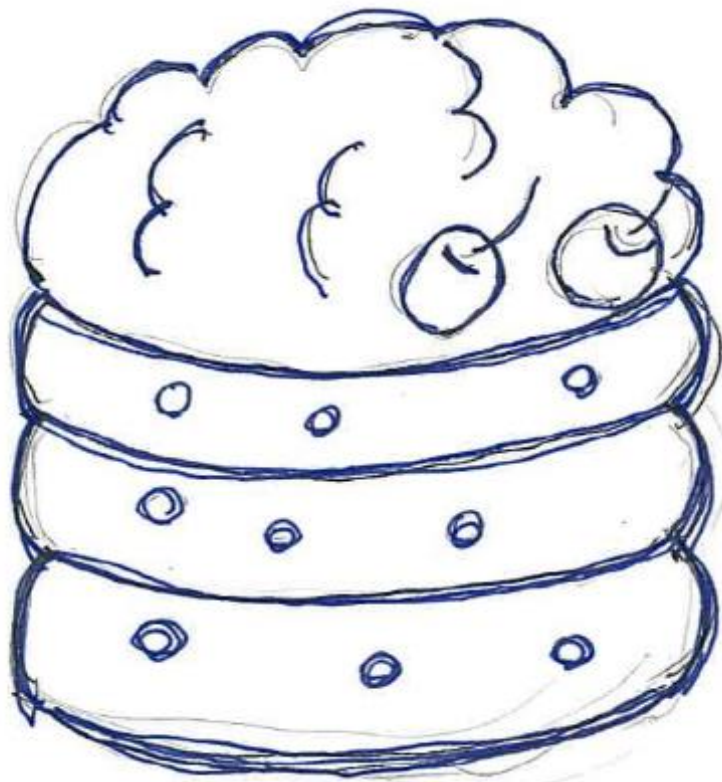
作り方

- ①ホットケーキの生地にラムレーズンとラム酒を入れる。
- ②焼く。
- ③3枚に重ねる。
- ④ホイップクリームにラムレーズンとラム酒を入れる。
- ⑤トッピング

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： タピオカホットケーキ

イラスト



ポイント

タピオカをたっぷり入れると触感も楽しめます。

作り方

- ①ホットケーキの生地にタピオカとパイナップル（缶詰）を入れる。
- ②焼く。
- ③3枚に重ねる。
- ④ホイップクリームにタピオカとパイナップル（缶詰）を入れる。
- ⑤トッピング

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：生クリームで作るクリーミーホットケーキ



## 材料

(3枚分)

森永ホットケーキミックス ...1袋(150g)

卵(Mサイズ) ...1個

生クリーム ...100ml

## ポイント

通常レシピの牛乳を生クリームに代替えするだけで、ふわふわでミルクリッチな極上のホットケーキに仕上がります。  
バターやシロップなしでそのまま食べれる品質。

## 作り方

- ①ボールに卵と生クリームを入れ、よく混ぜます。
- ②次にミックスを加え、軽く混ぜます。
- ③フライパンを中火で熱し、ぬれぶきんの上で少し冷まします。
- ④弱火で約3分焼きプツプツと小さな泡がでたらひっくり返す合図です。
- ⑤ひっくり返したら弱火で約2分焼き、火が通ればできあがり。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：塩ホットケーキ



## 材料

(3枚分)

森永ホットケーキミックス ...1袋(150g)

卵(Mサイズ) ...1個

牛乳 ...100ml

**粗塩 ...少々**

## ポイント

流行りの塩パンの味をホットケーキで簡単に再現。表面だけに塩を使用することで、塩分を最小限に抑えながら、味を際立たせます。

## 作り方

- ①ボールに卵と生クリームを入れ、よく混ぜます。
- ②次にミックスを加え、軽く混ぜます。
- ③フライパンを中火で熱し、ぬれぶきんの上で少し冷まします。
- ④粗塩をつまんでフライパンに落とし、軽く炒めます。
- ⑤塩の上に生地流し込み、弱火で約3分焼きプツプツと小さな泡がでたらひっくり返す合図です。
- ⑥ひっくり返したら弱火で約2分焼き、火が通ればできあがり。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：総量1,500Kcalオーバー!! アクマならぬ・・・墮天使のホットケーキ

## イラスト

濃厚な生地を追い求めた結果、卵白など余計な水分を排除したため、生地がかなり崩れやすくなります。

生地:1,355kcal  
(ケーキミックス:525Kcal  
卵黄:220kcal  
バター:110kcal  
生クリーム:500kcal)

トッピング例:380kcal  
(チョコソース:120kcal  
生クリーム:200kcal  
イチゴ:60kcal)



【ポイント】健康ブームに反発するかの如く、これまた注目を浴びている「悪魔メシ」。カロリーなんて気にしない！とにかくおいしいホットケーキが食べたい！という方に召し上がって頂きたい一品です。濃厚な生地と独特のほろほろ触感が特徴になります。エンゼルマークの企業である手前「悪魔」を名乗るのは、と考えた結果、墮天使というネーミングになりました……。

## 作り方（3枚分）

### 【材料】

ケーキミックス150g 卵3個 バター30g 生クリーム150ml  
トッピングに生クリーム、チョコソース他 適量



↑生地は真っ黄色

- ①ボウルに卵黄3つと生クリームを加え混ぜ合わせる。
- ②バターを熱し液状にしたのち①に加える
- ③②にホットケーキミックスを加える。
- ④フライパンを中火で熱し、濡れ布巾で冷ましたのち弱火で4分加熱。  
生地の粘り気が強いので、スプーン2本ですくって落とす。
- ⑤裏返し2分焼く。  
※つなぎの卵白を入れていないので崩れやすいため、裏返す際は慎重に行う。これを3枚分繰り返す
- ⑥お好みで生クリーム、チョコレートなどでトッピングして完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：くちどけふわふわ！！スフレホットケーキ

イラスト



右の作り方に加えて、  
インスタントコーヒー  
を溶かして混ぜて焼  
いてもおいしく頂けます

ポイント：ふわふわ感を極限まで追求しました。  
分厚いだけでなく、口の中で無くなるような  
淡い触感が特徴です。

## 作り方(2枚分)

【材料】ケーキミックス25g 卵1個 サラダ油大さじ1  
牛乳 25cc グラニュー糖小さじ2 トッピングにバター他

【作り方】

下準備：焼き型を2つ作る。クッキングシートの表面を下にして  
縦25cm×横30cmに広げ、縦が2.5cmになるよう何重にも  
折りたたむ。巻き終えたら直径9cmの輪になるように  
ホッチキスで留める。

- ①卵は卵白と卵黄に分ける
- ②卵黄と油を混ぜた後、牛乳を加えて混ぜる
- ③ケーキミックスを加えなめらかになるまで混ぜる
- ④卵白を泡立て、白くなったらグラニュー糖を加え  
ツノが経つまでさらに泡立てる
- ⑤③④を混ぜる。メレンゲをつぶさないように。
- ⑥フライパンにサラダ油を入れ加熱。一度濡れ布巾で冷ましてから  
弱火にかけ、焼き型2つに生地が等分になるよう流しいれ4分程度焼く。
- ⑦膨らんだらひっくり返して4分程度焼いたら型を外して完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：チョコレートグラサージュホットケーキ

イラスト



チョコ味だけでなく  
グラサージュなので  
きれいに表面を  
コーティングできます

ポイント:チョコレートでグラサージュすることで高級感を出すことができます。  
純ココアとゼラチンも使用するため、森永製品の家庭内消費を促進できます。

作り方 (3枚分)

【材料】ホットケーキ・・・通常と同じ

グラサージュ：純ココア60g 砂糖150g 牛乳250cc

ゼラチン6g 水大さじ2 お好みで金箔

【作り方】

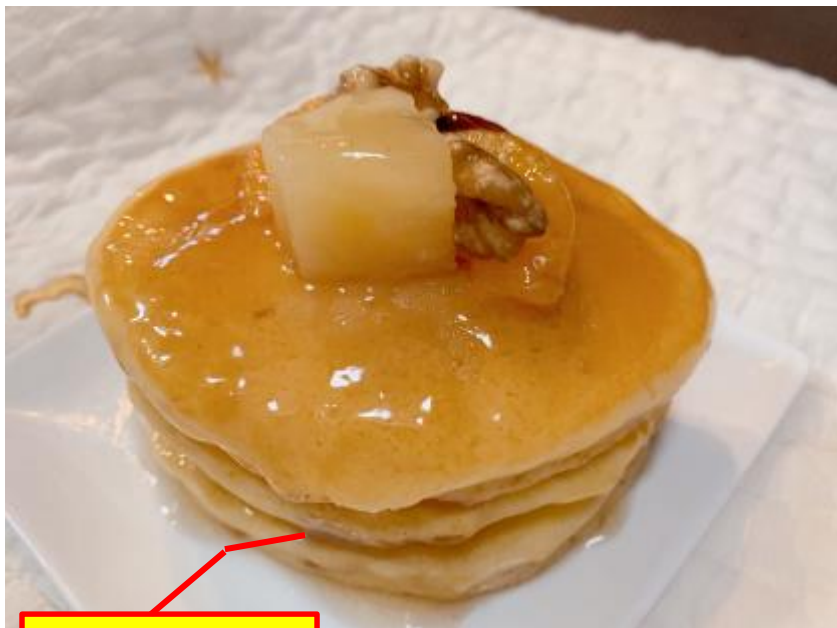
- ①商品裏面の作り方通りにホットケーキを焼く。
- ②ゼラチンを水でふやかす。
- ③大きめの鍋にココア、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- ④牛乳を入れて中火にかけ、だまにならないように沸騰するまで加熱する。
- ⑤④を少し冷ましたあと②とまぜ、さらに冷ます。  
とろみがでてきたらホットケーキにかける。



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：垂れない！ 染みない！ かけすぎない！ メープルシロップジュレ ホットケーキ

イラスト



シロップが生地にしみ込みすぎないので、ホットケーキ生地本来の味わいを失わずに食べることができます。

ポイント:知人へのヒアリングの結果,ケーキシロップへのネガ意見として「食べている途中で垂れる」「ついドレッシング感覚でかけすぎる」「時間が経つと生地に染みすぎてべしゃべしゃになってしまう」といった内容が挙げられました。これらを解決できるのが「ジュレシロップ」です。

作り方

【材料】ホットケーキ・・・通常と同じ

グラサージュ：メープルシロップ大さじ3 ゼラチン3g

水100ml 砂糖小さじ2

※お好みでナッツ、果物などトッピング

【作り方】

- ①商品裏面の作り方通りにホットケーキを焼く。
- ②ゼラチンを水でふやかす。
- ③ケーキシロップと水と砂糖を混ぜ鍋で加熱する。
- ④③を少しさましたあと②をまぜ、さらに冷ます。
- ⑤とろみがでてきたらホットケーキにかける。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：疲れた現代人へ・・・ アルコール9.99ホットケーキ

イラスト



アルコールが揮発するので、食べる直前までラップをかけて保存します

ポイント:家族よりも独身の社会人がターゲットです。お酒入りのお菓子が人気な点、アルコールの強い缶のお酒が人気な点などに着想を得ました。レシピはかなり乱暴なので、もう少し修正したほうがいいかもしれません・・・。

作り方

材料

- ・ホットケーキ・・・通常と同じ
- ・ラム酒(度数80%) 100g

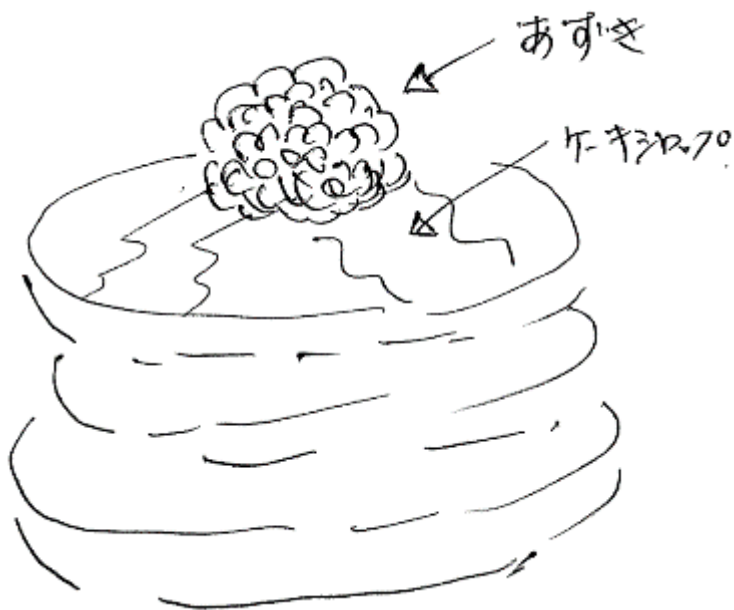
作り方

- ①商品裏面の作り方通りにホットケーキを焼く。
- ②ホットケーキ1枚(70gと仮定)に80%のラム酒を100gしみ込ませる。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：甘酒バナナホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・バナナ、牛乳、甘酒をスムージー状になるまでミキサーで混ぜる

【材料】

- ・バナナ：1本 ・牛乳：100ml
- ・甘酒：40ml ・ホットケーキミックス：1袋
- ・ケーキシロップ
- ・あずき（お好みで）

【作り方】

- ①バナナ、牛乳、甘酒をミキサーで混ぜる。
- ②ホットケーキミックスと混ぜ合わせて焼いて出来上がり。
- ③お好みであずきを乗せ、ケーキシロップをかけます。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：リコッタホットケーキ

イラスト



ポイント

お家で簡単に作れるふわふわリコッタホットケーキ

作り方

牛乳 1 L を鍋で温め沸騰する前にレモン汁を適量入れながら乳清と固形物に分離させる

さらし袋に流し込み固形物のみ取り出したのち、さらし袋で固形物を絞り水分を切る

ホットケーキミックス 150g、水 150g と卵 1個、上記で作成した固形物を混ぜ両面を焼く

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：**ホットケーキで朝食を**

イラスト



<材料>

- ・ホットケーキミックス
  - ・スライスチーズ
  - ・ウィンナー
  - ・ベーコン
  - ・レタス
- とろけるチーズのとろみに合わせてレタスを巻きます

ポイント

塩を付けて食べることで、生地は程よく甘さを引き立てる。また、小さめの大きさに焼くことで子供にも食べやすいレシピに仕上がっています。

作り方

- ①ホットケーキを焼く。(裏面を焼く際にチーズをのつけて程よくチーズを溶かす)
- ②レタスとウィンナー・レタス等を挟む
- ③串刺しにして塩をふったら完成！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **どら焼き風ホットケーキ**

イラスト



<材料>

- ・ホットケーキミックス
- ・粒あん
- ・塩昆布
- ・醤油
- ・卵
- ・牛乳

ポイント

生地に醤油を入れることで生地の色がよくなり甘さも控えめになる。粒あんが甘く、隠し味で塩昆布を入れることで甘さが上品に引き立つ美味しいどら焼きが出来ます。

作り方

- ①卵と牛乳・醤油(大さじ2)を入れて混ぜる
- ②ホットケーキミックスを入れて混ぜる
- ③焼く
- ④粒あんと塩昆布を間に挟む
- ⑤完成！

生地を半日程置くと程よく膨らみ美味しく出来ました

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **紅茶ホットケーキでTEA TIME**

イラスト



オーストラリアで有名な「T2」という紅茶を使用

＜材料＞  
 ホットケーキミックス  
 紅茶のティーパック  
 生クリーム  
 フルーツ  
 (添えるもの)

ポイント

簡単に味変が出来、少しリッチな味わいに。  
 ティーパックの葉をすりつぶすことで程よい  
 葉の食感・風味が楽しめます

作り方

- ①卵・牛乳を入れて混ぜる
- ②紅茶のティーパックをすりつぶす
- ③ホットケーキミックスと紅茶の葉を入れて軽く混ぜる
- ④焼く
- ⑤生クリームとフルーツを盛り付ける
- ⑥完成！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **ホットケーキ エビアボガドソースを添えて**

イラスト



ポイント

エビとアボガドをタルタルソースで和え、  
粉チーズとブラックペッパーでアクセントを  
加えました。  
ビールと一緒に食べたくなる一品です

作り方と材料

【材料】

ホットケーキミックス、牛乳、卵  
ボイルエビとサーモンお好みの量  
アボガド 半分  
キューピータルタルソース 大3  
ブラックペッパー、粉チーズ 少  
飾りにミニトマト 3個



**材料**

【作り方】

エビ、アボガドを細かく刻み、タルタルソースと和  
える  
ホットケーキを焼いて上に乗せる、粉チーズと  
ブラックペッパーをかけてお皿にトマト・サーモン



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **ホットケーキ withみんな大好き牛角アイス**

イラスト



ポイント

牛角で人気のデザート「牛角アイス」とホットケーキを組み合わせた和風デザート  
きなこ黒蜜のやさしい甘みが口いっぱい広がります

作り方と材料

【材料】

ホットケーキミックス、牛乳、卵  
黒蜜、きなこ 適量  
バニラアイス 1つ



**材料**

【作り方】

ホットケーキを焼いたらお皿に移し、  
バニラアイスを添える、きなこ黒蜜をかけて  
完成♪

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ひじき入りホットケーキ

イラスト



ポイント

ひじき煮よりたくさんひじきを摂取出来ます。オリジナルソースにディップして食べると  
ビールのおつまみに最高！

作り方

<ホットケーキ>

1. 生ひじき(乾燥は戻して)100g、刻んだ人参1/5本をレンチン。
2. ホットケーキミックスの生地に混ぜて焼くだけ。

<タレ>

1. みりん2・酒1をレンチンしてアルコールを飛ばし、醤油1、オイスターソース1を混ぜる。
2. 余裕があれば水溶き片栗粉でとろみをつける。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

## タイトル：ナッツチョコソース★ホットケーキ

### イラスト



### ポイント

- ・ナッツ好きにオススメ
- ・ナッツの食感と風味がチョコレートシロップと相性抜群

### 作り方

- ①お好みのナッツを小鉢に入れて砕く
- ②チョコレートシロップをと混ぜる



- ③普通に焼いたホットケーキに、②をかける

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

## タイトル：ココアソース★ホットケーキ

### イラスト



### ポイント

- ・ココア好きにオススメ
- ・ココアの量であっさり・こってりをアレンジ

### 作り方

- ①ミルクココアをお湯で溶かし、ソースを作る。  
お好みの濃さに湯量とココア量を調整する。



- ②普通に焼いたホットケーキに、①をかける

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

## タイトル：蜜漬け★ホットケーキ

### イラスト



### ポイント

- ・甘党にオススメ
- ・時間が立ってもしっとりじゅわ～

### 作り方

- ①一口サイズにホットケーキを焼く
- ②焼き上がりにシロップに漬ける



- ③ホットケーキにシロップがしみこんだら、別皿に盛り付けて完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **パンプキンバーガー**

イラスト



<材料>

- ・かぼちゃ
- ・ハンバーグ
- ・玉ねぎ（お好みで）



ポイント  
ハロウィンに向けたかぼちゃレシピ

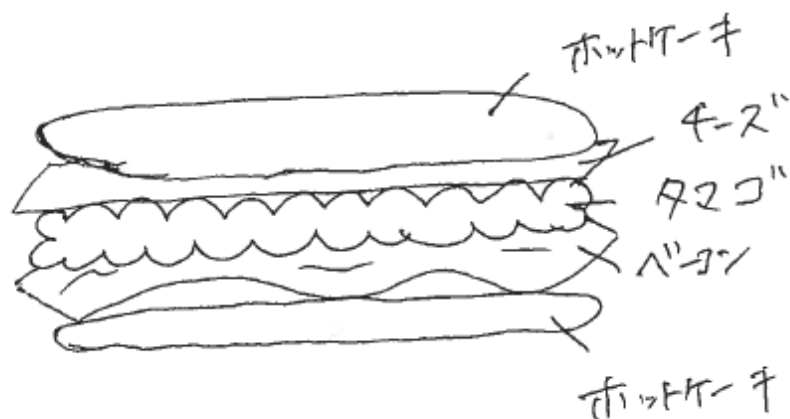
作り方

- ①ホットケーキを焼く。（2枚）
- ②かぼちゃと玉ねぎをスライスする
- ③ハンバーグと野菜を焼く
- ④ホットケーキの間に、ハンバーグと野菜を挟み完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **最強の組み合わせ！しょっぱい×あま〜いホットケーキ**

イラスト



ポイント

HCMの楽しみ方はスイーツだけじゃない！  
実際に作って食べましたが最強の組合せすぎて  
一気に3個食べちゃいました★(6枚)

作り方

- ①ホットケーキを2枚焼きます
- ②卵1個を焼きます  
※醤油を適量混ぜるとしょっぱさ◎
- ③ベーコンを2枚焼きます  
※塩コショウかけると相性◎
- ④②と③とスライスチーズを①にサンドします

甘い生地の中に、しょっぱい具がたっぷり★  
エンドレスで食べれちゃいます！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：おうちでもアウトドアでも！スキレットとタンサンで贅沢ホットケーキ

イラスト



1回で一袋分焼けるのでみんなでシェア。  
高さも3.5cm～4cmいけます。

ポイント

スキレットで分厚いホットケーキを焼きます。  
スキレットは2個あると作りやすいです。  
厚くするので蓋を用意するか、もう1個のスキレットを蓋の代わりにするとうまく焼けます。  
やけどに注意！

作り方

材料：ホットケーキミックス150g、  
タンサン100ml、卵1個

作り方は牛乳の代わりにタンサンを使います。  
その他は通常の作り方と同じです。  
油を引いたスキレットに生地を入れます。  
こぼれなければ全部入れちゃいます。  
蓋をしながら超弱火で焼き、表面に泡が浮いてきたら  
フライ返しなどで裏返します。（スキレットがもう  
1個ある場合は被せてから返すとやりやすいです）  
返したら焼き色を見ながら超弱火で焼きます。  
スキレットにのせたままバターとシロップをたっぷりかけて  
出来上がり。



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：おやさ克服！カラフルフラワーホットケーキ



流し込む量が多かった。  
失敗写真。イメージとして。

## ポイント

カラフルなパプリカを使います。  
見た目がカラフルでお花のようなホットケーキが  
焼けます！（写真は失敗）  
パプリカを焼くと甘くておいしいのでお子様にも！

## 作り方

材料：ホットケーキミックス150g、  
牛乳100ml、卵1個

大きめのパプリカを輪になるように2-3等分に輪切りに  
します。電子レンジで2分ほど温めます。  
温めたパプリカに袋の裏面通りに混ぜたホットケーキ  
ミックスを7-8分目まで流し込みます。  
蓋をし弱火で約3分半焼きます。  
フライ返しなどで裏返し、蓋をして約3分焼きます。  
（高さがあるので中まで火が通らない場合、  
電子レンジで加熱します）  
生クリームとチョコボールをトッピングしてお花のような  
ホットケーキに。

パプリカ

ホットケーキ

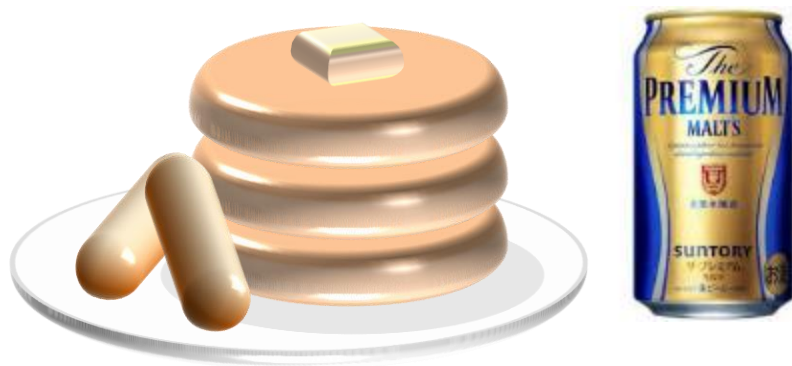
生クリーム

チョコボール

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：プレミアムなホットケーキ

イラスト



ポイント

プレモルを使ってプレミアムなホットケーキを焼きます。  
ビールの炭酸でふんわり風味良くやけます（想像）

食事代替、おつまみとして。

もみもみHCとプレモルでキャンペーンにもぴったり。

作り方

材料：ホットケーキミックス150g、卵1個

プレミアムモルツ100ml、溶かしバター大匙1弱

溶かしたバターとプレモル、卵をよく混ぜる。

ホットケーキミックスを入れ、さっくり混ぜて袋裏面の  
焼き方、時間で焼く。

付け合わせにウインナー、ザワークラウトなどで  
ビールと一緒に。

焼いてアルコールは飛んでいるのでお子様にも。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：“甘じょっぱい好き”さん集まれ！メープルベーコンホットケーキ！

## イラスト



## ポイント

アメリカでポピュラーなメープル・ベーコン・ドーナッツから発想を得ました。実は中にも小さく切ったベーコンがたっぷり入っているため、どこを切ってもベーコン×メープルの味わいが楽しめます！おやつや朝食のイメージの強いホットケーキが、ベーコンを加えることでおしゃれランチにも様変わりしちゃいます！

## 作り方

用意するもの：森永ホットケーキミックス 1袋・卵 1個・牛乳100ml・ベーコン(5枚)、メープルシロップ(適量)

- ①ベーコン3枚を小さく切っておく
- ②卵・牛乳・ホットケーキミックスを混ぜた後に、①を混ぜる
- ③もう一枚のフライパンで、ベーコン2枚をカリカリになるまで焼く(焼き加減はお好みですが、よく焼いた方が食感が楽しめます！)
- ④焼けたホットケーキに、③をのせて、メープルシロップをたっぷりかけて完成！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：かわいい！おいしい！キョロちゃんホットケーキ！

イラスト



ポイント

ホットケーキでキョロちゃんを表現！  
見た目もかわいくおいしいホットケーキ！

作り方

材料：ホットケーキミックス150g、卵、牛乳、  
生クリーム、苺のリキュール、マシュマロ、  
チョコシロップ、ココア

1. ホットケーキをパーツごとに焼く。  
(大2枚、くちばし用小2枚、足用小2枚)

- ※足用はココアを入れたホットケーキをつくる
2. マシュマロで目を作り、チョコシロップで目を完成
  3. 大1枚を苺リキュールを入れた赤い生クリームで立体的にデコレーション※頭を作る
- ホットケーキを重ね、下部にはココアと混ぜた生クリームをデコレーション
4. すべてをつなげて完成！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：おかず・つまみホットケーキ「贅沢きのこピザ風ホットケーキ」

イラスト

諸般の事情により  
画像非公開

ポイント

きのこくるみをふんだんに使うことで大人の味わいのおかず・つまみホットケーキです。白ワインともよく合い、至極の時間が過ごせます。

作り方

- ①一口サイズに切ったマイタケ・シメジ・マッシュルーム・オリーブ・くるみ・ベーコンをフライパンで油をひいて炒める。
- ②①の上にホットケーキミックス・牛乳・卵を混ぜた生地をかけて焼く。
- ③ぷくぷくしたらひっくり返して両面を焼き、完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：1滴垂らすと至極？地獄？のホットケーキ

イラスト



猫キョラリー

**絶対に飲み物  
を用意するん  
だけ！！**

ポイント

ポイント??

垂らした分だけ至極のホットケーキさ！！！！

\* 容量を注意してお使い下さい。

\* 子供には早い大人のホットケーキです。

作り方

材料：ホットケーキ150g 卵 牛乳 デスソース

いつもホットケーキを作る要領で、卵、牛乳と一緒に混ぜます。そこで混ぜますが、デスソース！

\* 入れる量は動画サイト等をご参考に

ホットプレートで焼けば、はい！

至極のホットケーキの完成！！

まだまだ至極に近づきたい??

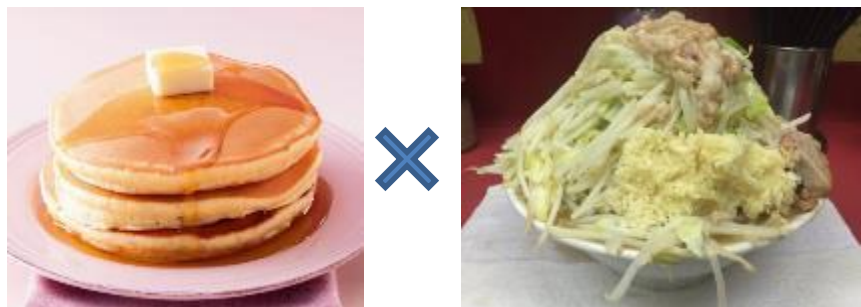
そんな人はシロップがわりに追いデスソースじゃ！



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：背徳の二郎っとケーキ！

イラスト



イメージ



ポイント

男なら黙って「ニンニク マシマシ」「アブラ マシマシ」  
最近の流行は「桃屋の刻みニンニク」！！  
生地練り込むのはもちろん、上にドサッと乗っけて  
どうぞ！！

作り方

材料：ホットケーキ150g 卵 牛乳  
桃屋の刻みニンニク 豚アブラ

いつもホットケーキを作る要領で、卵、牛乳と  
一緒に混ぜます。牛乳は気持ち少なめに。  
次に混ぜるのが、刻みニンニクと豚アブラ。  
量はお好みで(後で追いニンニクとアブラがある為)



次の日に予定のない方  
限定メニューでゆふ

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：レンジで簡単！「虹色ホットケーキ」

イラスト

諸般の事情により  
画像非公開

ポイント

実験みたいにレンジでできちゃう、レインボーの蒸しケーキ。

作り方

1. 卵白をホイッパーでメレンゲにする
  2. ミックス粉にヨーグルトとメレンゲを加え混ぜ合わせる
  3. 2を小さいボウルに7等分に分け、
  4. 各7色の分量のかき氷シロップを加えて、混ぜ合わせ、レインボーカラーを作っておく
  5. サラダカップの下を切り内側に適量のサラダ油を塗り、型に合わせてクッキングシートをカットし内側に貼り付け、生地を注ぎ、電子レンジ600wで1分20秒程度加熱する
  6. サラダカップの型から取りだし、7色全部同じように作ったら、積み上げてタワー状にする
- ※キャンディポップ棒や竹串等で倒れないよう真ん中を挿して固定
7. 生クリームや、アラザン等で飾り付けて完成



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： さらば洗い物！主婦の裏技ホットケーキの作り方

イラスト

使う器材



ベタベタの洗い物がないことこそ  
主婦にとって至極なんです。。

ポイント

我が家では泡だて器もお玉もボウルも  
使いません！武器はシリコンへらと  
特大軽量カップ！

作り方

使う器材だけ変える！

味はいつものふんわりホットケーキ♪

- ・特大軽量カップの中でタネを作る。  
シリコンへらで混ぜる。
- ・軽量カップから直接タネを  
フライパンに落とす。
- ・シリコンへらで軽量カップ内の  
タネをきれいに集めて使い切る。
- ・なんならシリコンへらで裏返す。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：金メダルホットケーキ

イラスト



ポイント

まん丸ホットケーキに金の文字を粉糖で記載した、  
金メダルホットケーキ。  
ラグビー、オリンピックが盛り上がる今にピッタリ！

作り方

材料：ホットケーキミックス150g、卵、牛乳、粉糖

1. ホットケーキを丸く焼く。
2. クッキングシートに文字を書き、それをなぞって切り取る。
3. 2をホットケーキの上に置き、粉糖を振りかける

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

カリッ、ふわっ？ 甘い、苦い？ よくばりホットケーキ

イラスト



↑ホットケーキの上部分に  
キャラメルを塗るイメージ

ポイント

表面はほろ苦くカリッとした食感。  
中はミルクキャラメルの濃厚な甘さ。  
カリッ、ふわっとした食感  
甘さとほろ苦さどちらも味わえる贅沢なホットケーキ

作り方

(材料) ホットケーキミックス150g、卵、牛乳、  
砂糖、水、森永ミルクキャラメル

- ①ミルクキャラメルを溶かし、牛乳に混ぜる。
- ②いつもの要領でホットケーキを焼く。  
(キャラメル＋牛乳を使用)
- ③キャラメルを作り、ホットケーキの上部分に付ける。

食感、味の変化を楽しめる  
贅沢なホットケーキの完成！！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：日本が誇るビッグタワー！東京、スカイツリーホットケーキ

## イラスト

ホットケーキは同じ  
厚みで小さい焼人

おしんぼをビッグで  
刺す



## ポイント

東京、2020に向けて日本の至極の  
建築技術を見せつけるタワーホットケーキ

## 作り方

- ・ホットケーキは重ねた時に崩れないよう  
平らに焼く。段を組めるように少しガウサイズを  
小さくしていく
- ・高級いちごを一粒用意。縦半分にカット。
- ・高級生クリームをやるめに泡立てしておく
- ・ホットケーキを積み重ね、間にいちごをはさむ。
- ・高さが6.34cmになるようビッグで調整。  
(スカイツリー634m)
- ・皿に登ってクリームを雲にみたくして皿に  
浮かべて完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： パイナップルホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・パイナップルをせいたくにホットケーキと長べる  
旬ならカマ1個  
カンヅメでも

作り方

- ・ホットケーキを焼く
- ・パイナップルを輪切りに(カンヅメでも)
- ・パイナップルの頭を乗せる

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 瀬戸内よくばりホットケーキ

イラスト



ポイント

岡山・香川の名産品をふんだんに使った、  
美容にも嬉しいホットケーキ！

作り方

- ・ホットケーキミックスにレモン汁を加え、  
ふわふわに焼き上げる。
- ・マスカト(種なし)、白桃の切り身を  
盛りつけ、小豆島産オリーブオイルを  
まんべんなくかけて出来上がり。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 簡単リメイクフレンチホットケーキ

1910-11-10T00

イラスト



ポイント

一度に沢山のホットケーキを焼いて  
冷凍しておけば、朝の忙しい  
時間も簡単にフレンチホットケーキ  
が作れます。

作り方

- ① 6P2個、牛乳120cc、さとう大1  
バニラエッセンス2~3滴を混ぜて  
ホットケーキ3枚を浸み込ませます(裏表)
- ② フライパンにバターを溶かして弱火で  
焼く。焼き色が出たら出来上り
- ③ お皿に盛ったらお好みで「ハチミツや  
シガーパウダー」をかける  
(あれば「いちご」や「バナナ」などを添える)

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：甘党にオススメ！ フリーム大福ホットケーキ

イラスト



あずきあん

ホイップクリーム

ポイント

甘党にはたまらないコラボです。

作り方

ホットケーキを2枚焼き  
あずきあんをたっぴりのせ  
回りをホイップクリームで  
囲みサンドします。

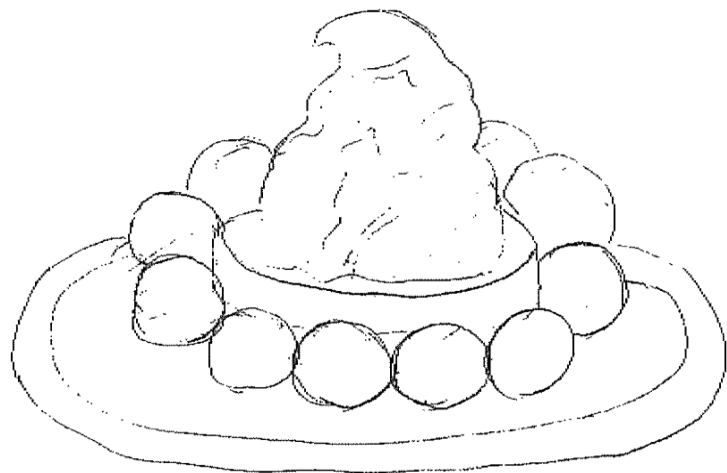


## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

完 全 別

タイトル： 中身は何だ？ ホットケーキ

イラスト



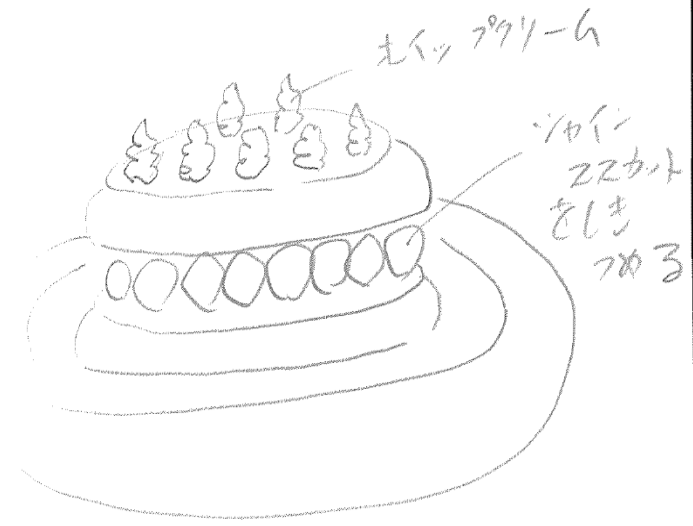
ポイント 中の具がお楽しみ！  
皆(子供たち)が集まった時に作っておいて  
出す時にクリームを盛りつける。

作り方 たこ焼き器でホットケーキを焼く。その時  
中にナッツ類やくたものやちゅうりん チョコホ乳？  
等々具となる物を入れて焼く  
まん中のホットケーキは普通に焼いて、まん中を  
くり抜き、その中に、入れた具を入れる。たこをする  
そのまわりに たこ焼きホットケーキを並べ、  
出す時にまん中のホットケーキの上にクリームを  
盛り、全体にチョコシロップかケーキシロップを  
かける。  
クリームをデコップして食べる。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 関山の名産 シャインマスカットケーキ

## イラスト



## ポイント

空ごと食べられる  
 シャインマスカットや桃太郎ぶどうを  
 沢山使ったケーキです。

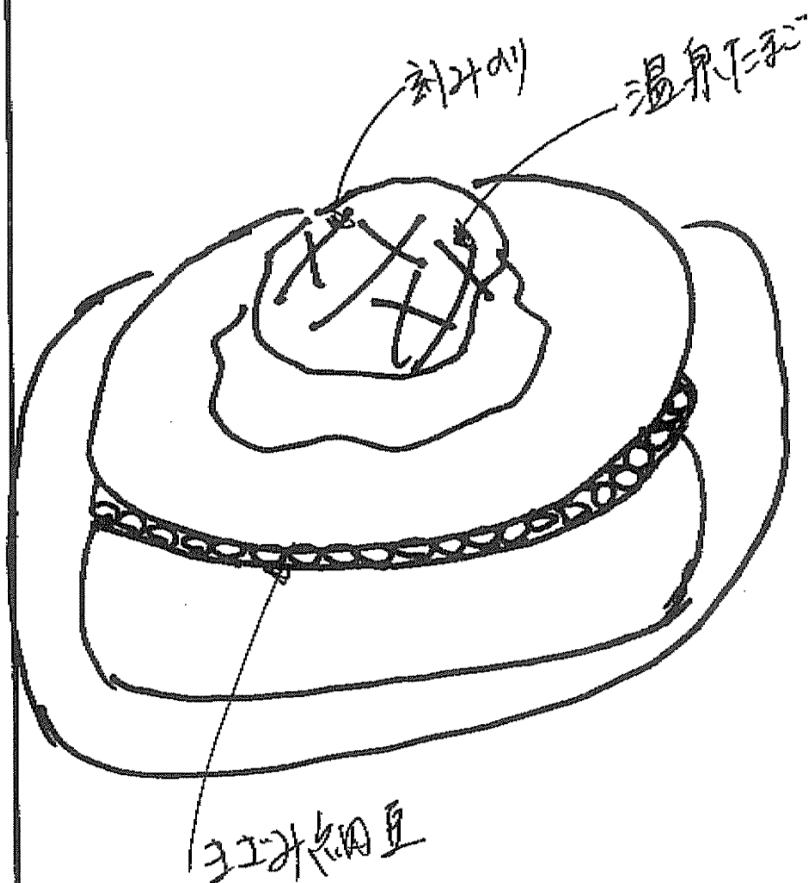
## 作り方

- レンジで焼いたホットケーキを2枚焼く
- シャインマスカットをホットケーキの上にしきつめる(間にお好みで生クリームを)
- 2枚でサンドして、上にホイップクリームをのせて出来上がり!

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 和風ホットケーキ〈運島蓮根〉

イラスト



ポイント

- 蓮根を刺灸する事でも効感が味わる。
- 牛乳の代わりに だし汁使用
- お好みで、砂糖しり油付可。

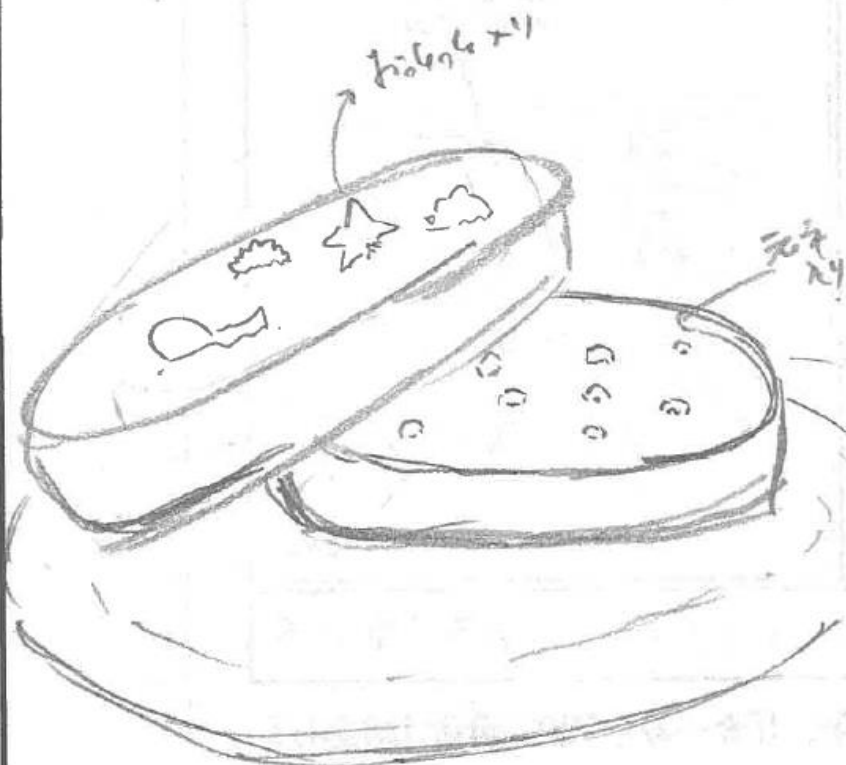
作り方

- ① 和風だし汁 100cc、玉子(2)、蓮根(刻み) 70g  
蓮根(刺灸) 70g 混ぜる。
- ② ホットケーキ粉 150g 入れ焼く。
- ③ 1枚目と2枚目の間に 玉子焼豆狭み  
温泉仁心、刻み刺、青紙、のせ  
温泉仁心のタレをかける。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: おやつ & オヤツ!! おとんとホットケーキ & ラムネ ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・おやつ(穀)とオヤツ(ホットケーキ)のコラボレーション!
- ・おとんと ⇒ おとんとのお塩とホットケーキの甘さが絶妙。
- ・ラムネ ⇒ ラムネのしゅわしゅわ感とケーキの甘さが絶妙。

作り方

- ・基本のレシピ通りにホットケーキを作る。
- ・おとんとをフライパンにかけます。その上にケーキミックスを落とし、そして上からさらにおとんとをかける。
- ・ラムネは、焼く直前にミックスに混ぜる。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 下津井 たこホットケーキ

イラスト



ポイント

- 下津井のたこ
- カゴメ 野菜生活でホットケーキを赤くやく

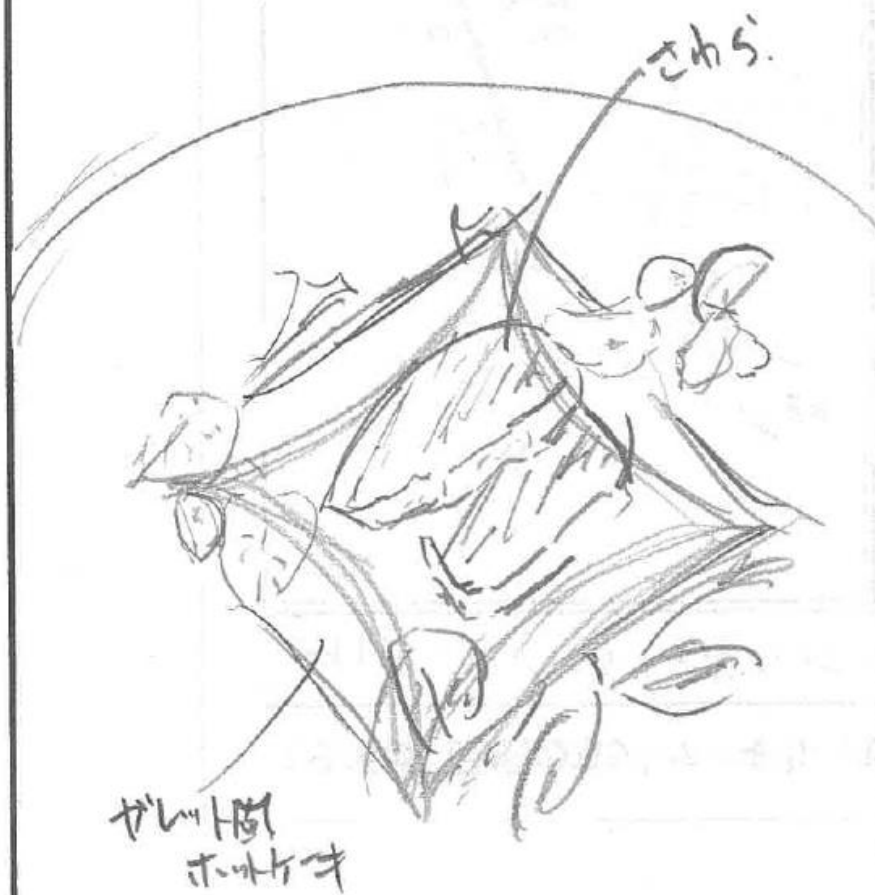
作り方

- 基本の作り方だが、牛乳のかわりに、野菜生活をイ使用し、ホットケーキを赤くする。
- 下津井のたこを焼く(味付こみ)タコの足の形にかこるとできあがり

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: さわらのガレット風!!

イラスト



ポイント

- ・生地をうすくのはず。

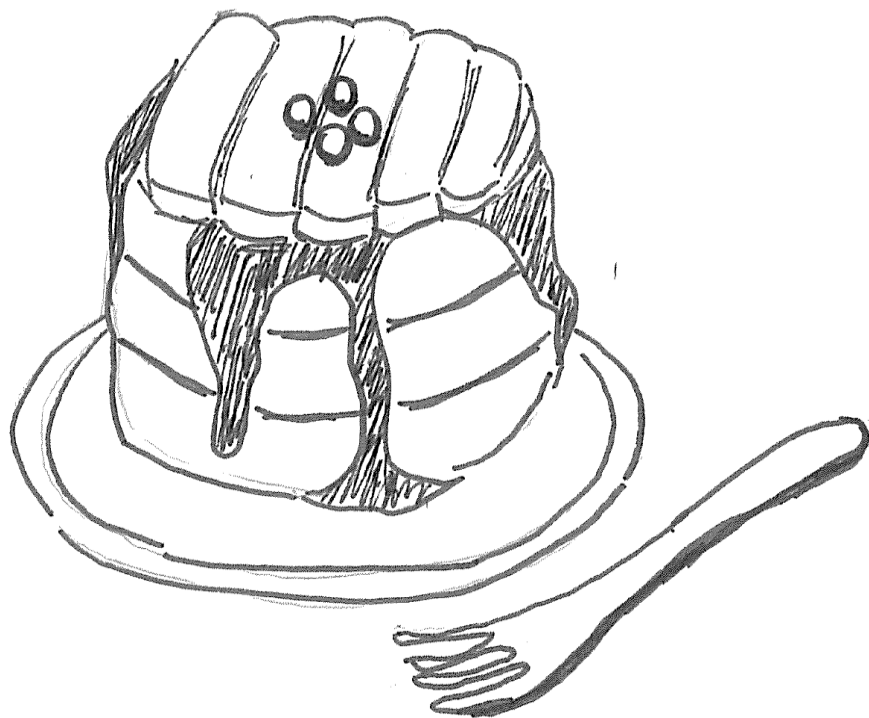
作り方

- ・さわらに塩こしょう、バターしょう油で味つけをし焼く。
- ・生地をうすくのはし焼く。  
焼いたさわらをおせ、チーズをおせる。  
ふたをして、少し蒸す。  
生地を四角になるおうに折りたたむ。
- ・皿におせ、ハビーリーフとミニトマトをおせ  
かざりつけ、最後に塩で味つけ。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：岡山デミカツホットケーキ

イラスト



ポイント

岡山名物デミカツをホットケーキに乗せるだけの簡単満腹メニュー。

作り方

ホットケーキは基本のレシピ通り。  
3枚をダイナミックに積み重ね、その上にカツを乗せ、デミグラスソースをかけるだけ。  
デミカツは家庭で作るもよし、専門店のお持ち帰りでもよし。  
ソースはたっぷりと豪快に。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：岡山 もりもりホットケーキ♡

イラスト



ポイント

岡山産 瀬戸ジャイアンぶどうと  
岡山銘菓のきいだんごをトッピング。

作り方

- ・ホットケーキは基本のレシピ通りです。
- ・きいだんごとぶどうを挟み、  
ほろケーキを使用して転がり防止します。  
上にもトッピングして出来上がりです。

※ポイント!!  
きいだんごも色がついているものを使用すると  
カラフルでかわいいです



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：十人十色の思い出の味 ホットケーキ

イラスト



ポイント

幼少期に食べたホットケーキの味……  
思い出に残るほど甘くおいしい味……  
お金をかけなくてもおいしいと感じる手作りの味。

作り方

シンプルな味だと思うので レシピ通り。  
我が家は シロップではなく 蜂蜜や黒蜜を  
かけていました。  
しいてポイントを挙げるとすれば……  
枚数を重ねることでしょうか（笑

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ふわふわ紅茶シフォンケーキ

イラスト



ポイント

- ・メレンゲはツヤが立ってしっかりツノが立つまで。
- ・固すぎると生地と混ざりにくいので注意。
- ・最後の1/3のメレンゲと生地の混ぜ合わせはメレンゲの方に生地を入れる。→柔らかいスポンジになる。

作り方

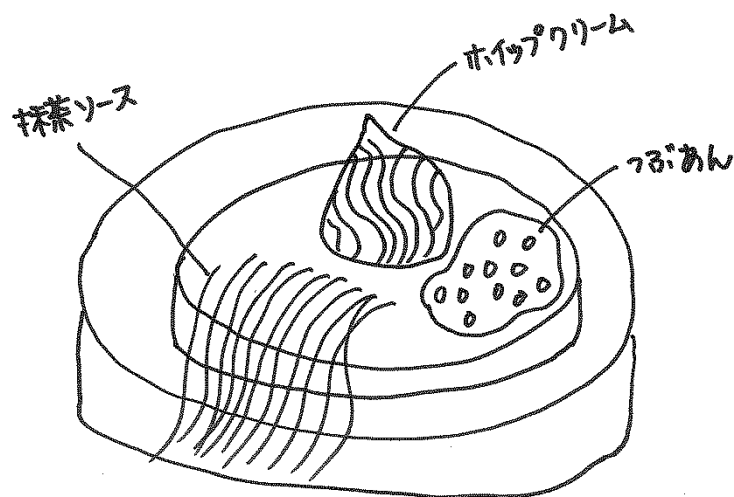
材料：  
 ・ホットケーキミックス100g  
 ・卵L3個  
 ・上白糖70g  
 ・牛乳50cc  
 ・サラダ油40cc  
 ・紅茶ティーバッグ2個

- 1、ミルクティーを作る。
- 2、乾いたボウルに卵白と卵黄を分ける。
- 3、卵黄のボウルに砂糖1/3を投入。混ぜない。
- 4、オーブンを160度で予熱開始。
- 5、メレンゲを作る。砂糖は3回に分けて入れる。
- 6、白っぽくなるまで卵黄と砂糖を泡立てる。
- 7、卵黄にサラダ油を少しずつ入れて泡立てる。
- 8、そこにミルクティーを入れる。
- 9、ホットケーキミックスを入れて泡立て器でしっかり混ぜる。
- 10、メレンゲの1/3とホットケーキをしっかり混ぜる。
- 11追加で1/3。
- 12、メレンゲの方に残りの生地を入れて混ぜる。
- 13、型を流し入れる。
- 14、160度で40分。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：至極の和ケーキ

イラスト



ポイント

誰もがテンションの上がるホイップクリームに粒あんと抹茶ソース(シロップ)を使用。お子様からご年配の方まで幅広い層への提案親子三世代で楽しめる至極のケーキです。

作り方

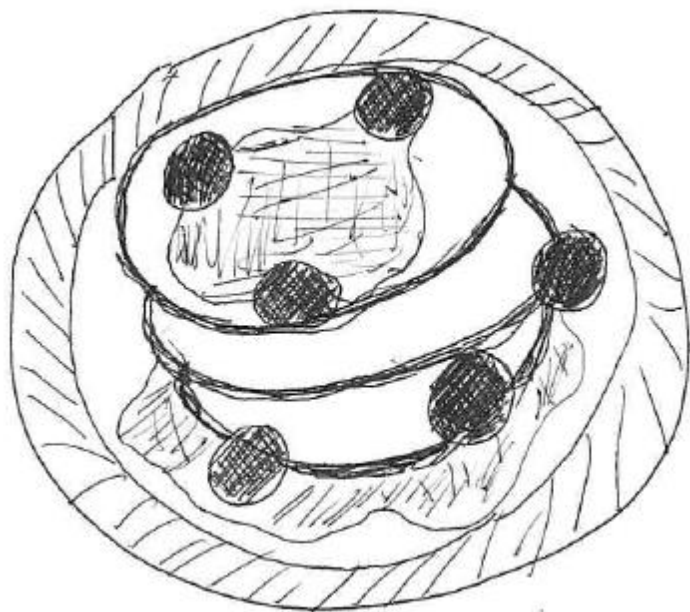
ホットケーキは森永レシピのふっくらで厚みのが出るように焼いて頂きます。トッピングにホイップクリームを絞り出し、粒あんをたっぷりのせ、抹茶ソース(シロップ)をかけるだけの簡単メニュー。

アレンジメニューとして、生地に黒豆(市販)を混ぜて焼いて頂くと更に和のテイストが広がります。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：小豆島オリーブホットケーキ

イラスト



ポイント

ホットケーキにオリーブを使用したスイーツメニューで「オリーブ＝塩漬け」というイメージを払拭。シロップ漬けは当社のメープルシロップを活用できます。

作り方

- ・オリーブにメープルシロップをひたひたに漬ける。
- ・約半年～1年保存



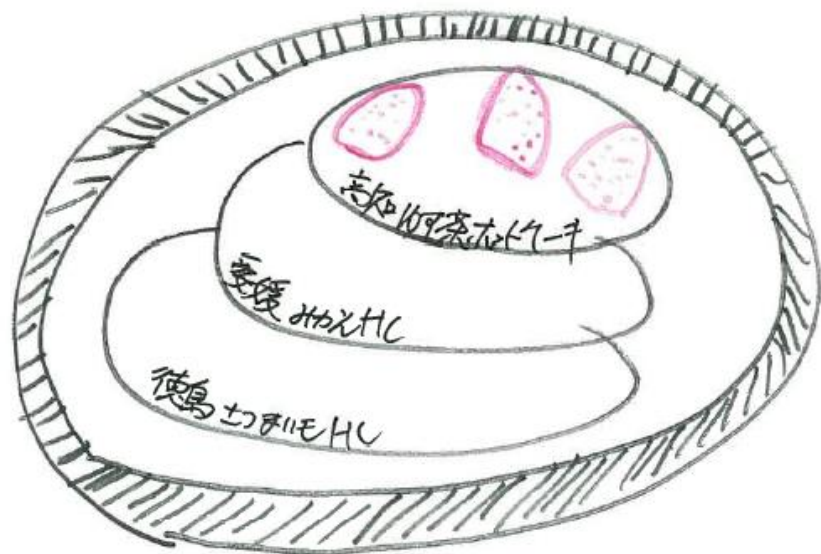
- ・ホットケーキを焼く時にもオリーブオイルを使用
- ・上からオリーブシロップ漬けをかける

※香川名産オリーブを使用！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：四国の至極のホットケーキ

イラスト



ポイント

四国4県の名産を使ったホットケーキ

作り方

【徳島県】さつまいものホットケーキ

マッシュしたさつまいもをホットケーキに

【愛媛県】みかんホットケーキ

みかんの皮と薄皮をむいてホットケーキに

【高知県】柚子茶ホットケーキ

柚子茶を使ったホットケーキ

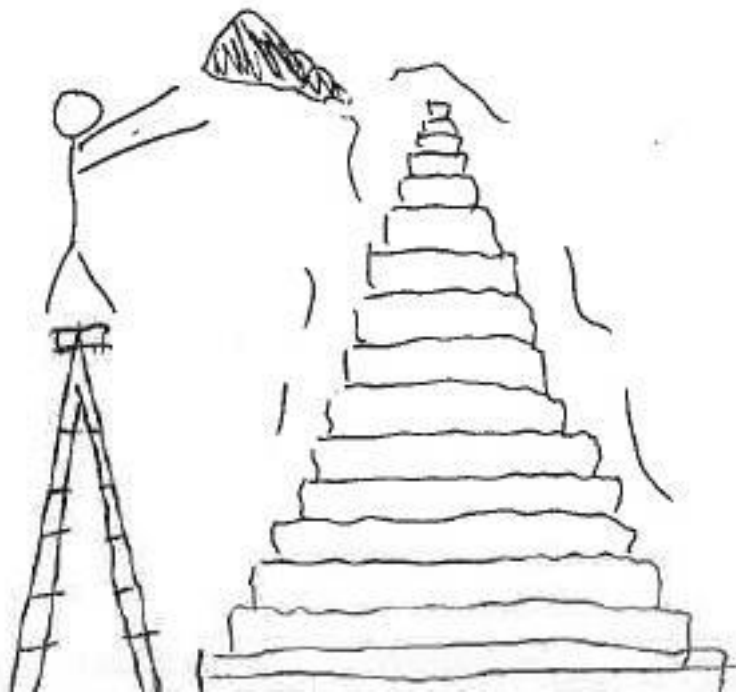
【香川県】香川県産イチゴ

トッピング用

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：世界最高のホットケーキタワー

イラスト



ポイント

ギネスブックに認定されるくらいに、  
何枚重ねられるか？

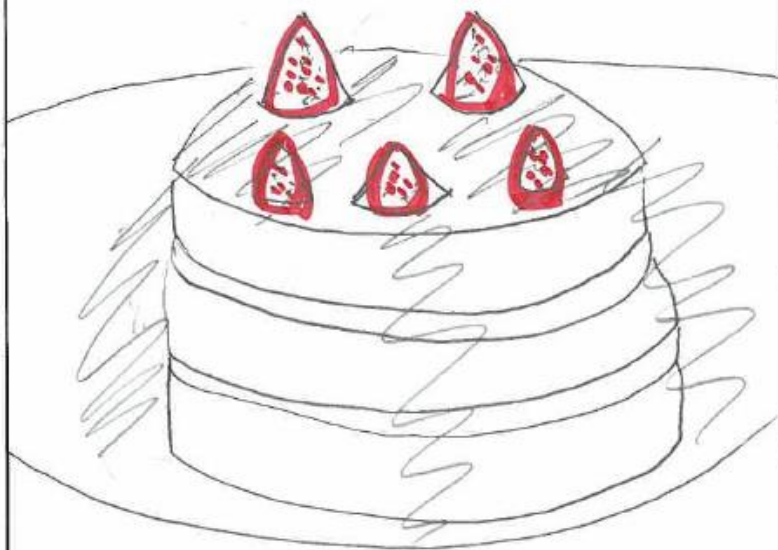
作り方

ホットケーキをタワーの様に  
何枚も重ねていく。  
何枚重ねる事ができるのか？  
最後にメイプルシロップを  
タワー最上段より、豪快にかける！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ペットと一緒にスイーツごんまい

イラスト



ポイント

普段食べさせているものは限られるが  
この時はやはりスイーツごんまい  
これが至極の時。

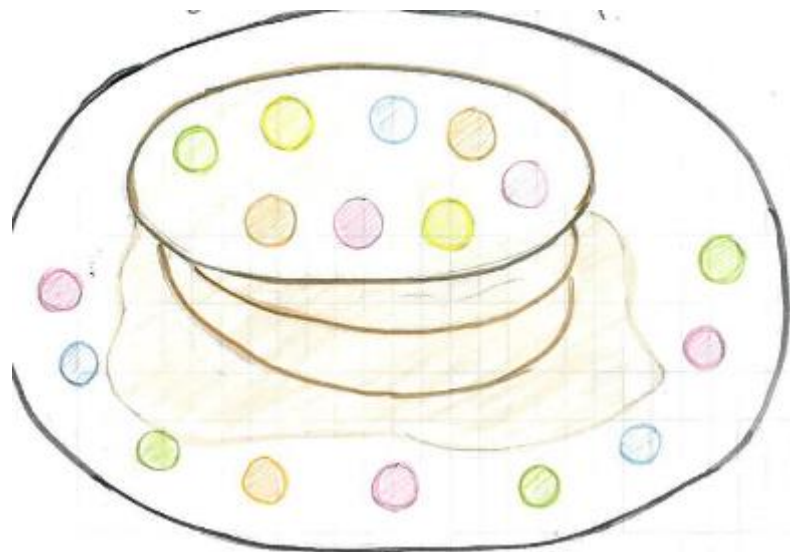
作り方

我が家の犬が大好きなマッシュと  
使ったジャムとイチゴを盛り付けた  
ホットケーキ

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：おいりソフト風ホットケーキ ※ひな祭り提案

イラスト



ポイント

- ・おいりソフトが流行り（インスタ映え）
- ・あられで代用してひな祭りに提案（SMでも四国6店舗おいりの取り扱いあり）
- ・塩っけとマカダミアソースは合うと想定（ナッツのかわりにあられイメージ）
- ・流行っているうちに取り入れたい
- ・残念ながらあられの色形はブルボンがきれい気がします。

作り方

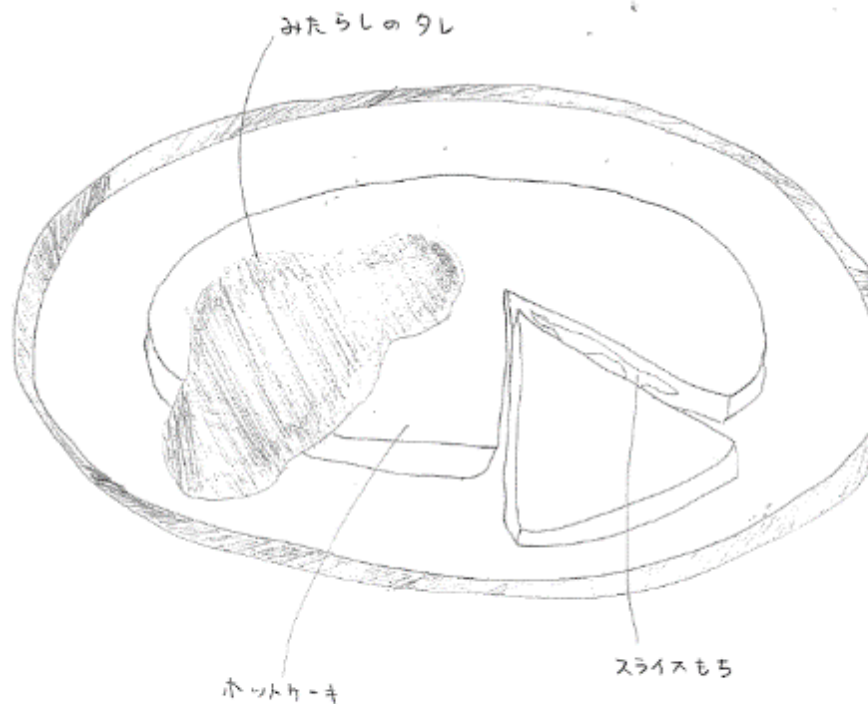
以前に流行ったココナッツミルクのソースのマカダミアナッツのホットケーキを作るイメージ  
その上においり（あられを飾る）  
※おいり…香川西部で有名なあられの一種



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： みたらしホットケーキ

## イラスト



## ポイント

お鍋の時に余ったスライスもちも 利用して  
ホットケーキに入れて、ボリューム UP。

## 作り方

砂糖…大さじ 2  
しおり…大さじ 2  
片栗粉…大さじ 1  
水…100ml

《みたらしのタレ》  
全部とお鍋に入れて  
弱火にかけ、かき混ぜ  
ながら、フツフツなり  
とろみがついてきたら完成。

基本のホットケーキの生地を作り。

フライパンに生地を落とし、火の上にスライスもちをのせ  
スライスもちがかくゆるくらいの生地も上から軽くかけ、  
表面がフツフツなったら、ひっくり返して両面を焼き  
みたらしのタレをかけて完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： みたらしホットケーキ

イラスト



ポイント

スライス餅を入れて  
ボリュームUP!!

作り方

(A)

砂糖・・・大さじ2  
醤油・・・大さじ2  
片栗粉・・・大さじ1  
水・・・100ml

(A)を全部お鍋に入れて、弱火にかける。  
かき混ぜながら、フツフツなりとろみかついてきたら  
みたらしのタレの完成。

基本通りホットケーキの生地を作り、フライパンに  
生地を落とした後、スライス餅を乗せ、その上に軽く  
生地を乗せて、プツプツなったらひっくり返して  
両面焼いて、みたらしのタレをかけて、完成！！

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：なごや 小倉あん ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・名古屋名物の小倉トーストをイメージ。  
味のバリエーションを増やすためホイップクリーム、  
食感を楽しむためアーモンドダイスをトッピングして  
空きのこない仕立てに

作り方

- ・通常のレシピ通りにホットケーキを焼く。
- ・市販の小倉あんをホットケーキの上からかける。
- ・アーモンドダイスをふりかけ、ホイップクリームを  
お好みでデコレーション。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：なごや ザ・みそ ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・名古屋では定着の『つけてみそかけてみそ』をトッピングしました。
- ・甘辛いみそだれが、ホットケーキの甘さを一層引き立てます。

作り方

- ・通常のレシピ通りにホットケーキを焼く。
- ・市販の『つけてみそ、かけてみそ』をホットケーキの上からかける。
- ・名古屋人納得のみそホットケーキの出来上がり

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：なごや つけポタホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・「ホットケーキで朝ご飯」の新提案。  
ホットケーキと相性抜群の、  
コーンポタージュで、「つけポタホットケーキ」  
たっぷりつけてお召し上がりください。

作り方

- ・通常のレシピ通りにホットケーキを焼く。
- ・食べやすいように、あらかじめホットケーキを  
カットしておく。
- ・お好みのコーンポタージュを温めて、  
ホットケーキの上からかける。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： なごや コーンポタージュ in ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・みんな大好きホットケーキにコーンポタージュを練りこんだよ。ほんのり甘いコーンホットケーキをお楽しみください。

作り方

- ・通常レシピ（150g 1袋）で生地化市販のコーンポタージュ粉末（1袋：23g）を入れて焼く。
- ・至極レシピは北海道スイートコーンを使いたい。クレドール スープもあり。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： Nagoya パリパリ チキンラーメン ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・ホットケーキと日清食品チキンラーメンの奇跡のコラボ！パリパリ食感の新しい食べ方提案

作り方

- ・通常レシピ（1袋:150g）で生地に砕いた乾麺（40g）を入れ（今回は日清チキンラーメン）焼く。もう少し多めに入れても良い。
- ・新食感！パリパリホットケーキのできあがり！チキンのエキスでそのまま食べても美味しい。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： なごや あんかけ ホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・なごやめしで人気のあんかけスパゲッティのあまからホットケーキをお楽しみください。
- ・ウインナーやエビフライをトッピングしても美味しい

作り方

- ・通常のレシピ通りにホットケーキを焼く。
- ・市販のあんかけスパゲッティソースを温めてホットケーキの上からかける。
- ・名古屋人にはたまらない！  
超かんたん お食事系 なごやあんかけ  
ホットケーキの出来上がり！



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ナゴヤ カレーチーズ ホットケーキ

イラスト



富良野カレー風

ポイント

- ・日本人の国民食カレーとホットケーキのコラボ
- ・どう考えても美味しい簡単レシピ
- ・昨夜のカレーをリメイクして子供も大喜び！
- ・チーズがきめて。自宅で簡単カレーパン風ホットケーキが楽しめます！

作り方

- ・通常のレシピ通りにホットケーキを焼く。
- ・市販のレトルトカレー（昨夜の残りのカレーでもOK！）を温めてホットケーキに添える。
- ・ホットケーキの上にはチーズをトッピング、レンジで温めて、ゆで卵をオンして出来上がり！
- ・生地に練りこみ系は試作段階でボツ。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: よ! 日本 - 富士山 ホットケーキ

イラスト



ポイント

日本一のホットケーキで日本一の山富士山を  
つくる。

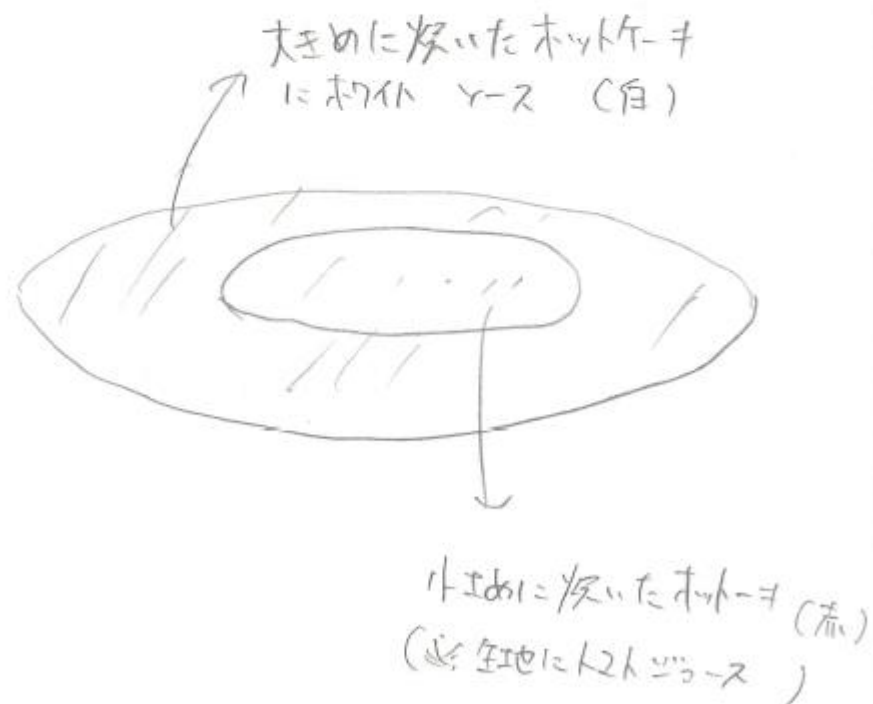
作り方

(ラ・マンダンの3リ)  
。山型容器にホットケーキを入れ  
レンジで蒸しパンに。

食用色素(青)をベースに  
頂上を粉糖でデコレーションしたら  
富士山の出来あがり。

タイトル: 2020 日の丸ホットケーキ!

イラスト



ポイント

ト2トゾース入りの生地(赤)  
を丸く焼くこと

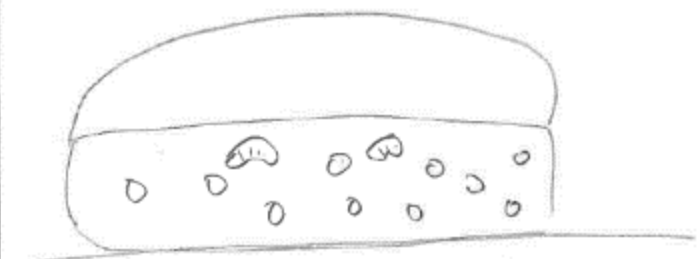
作り方

1. 通常のホットケーキの作り方で大きめに1枚焼いておく
2. 牛乳の代わりにト2トゾースを入れて小さめに焼く。(ポイントは丸く焼くこと)
3. 温めたホワイトソース(缶詰)を1にかけよう
4. 3の上にト2トゾースで焼いた生地を乗せて完成。(お好みでト2トゾース)

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: まぜるぜ ホットケーキ <好きな具材を混ぜてみよう! >

イラスト



ポイント

・混ぜる食材の種類については、この2-2の  
PBを参考に 任意に活用する。

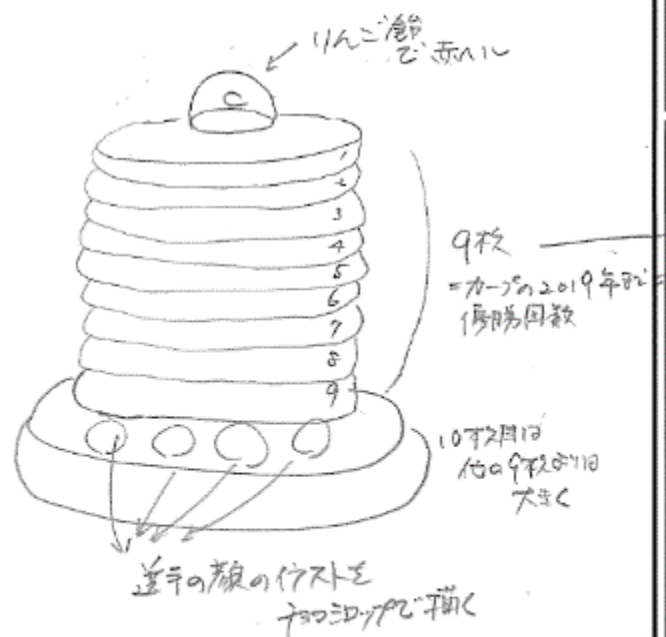
作り方

・7-7レシピにあおま、又は、みかん  
を混ぜる。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 広島とんぼろ ... カゴのホットケーキ 2020年 V10 祈願ホットケーキ

イラスト



ポイント

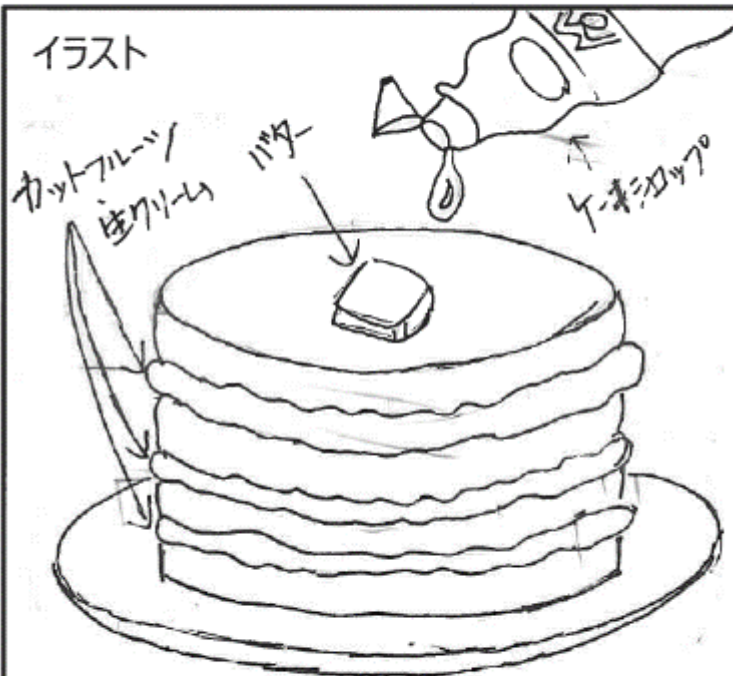
作り方

1/3は果汁、紅色色素  
その他も53人「赤」で

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 至極のもちもちホットケーキ

イラスト



ポイント

もちもち食感食材をふんばりに使った  
超もちもちのホットケーキ。

作り方

○通常のホットケーキの作り方。

①長いも ②豆腐 ③もち(小豆(アズキ)を  
(おたもの) (ニョギの皮(アモ))

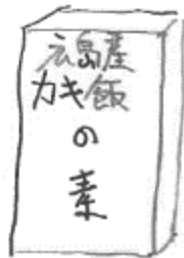
かえり焼くだけ。

○4枚重ねる間にカットフルーツと生クリームを  
はさんで、バターとヨーグルトをかけた完成。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

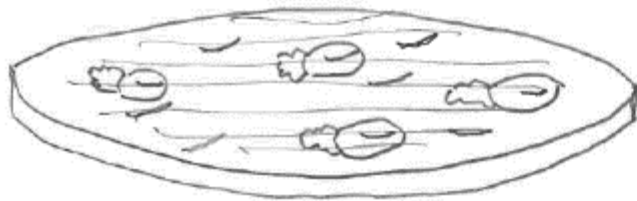
タイトル: 「かき飯の素」を使った、日本風夕夕ミホ、トキキ

イラスト



・薄月に焼く  
・野菜(レタ、トマト、ピーマン) などを入る。

・マヨネーズや青のりをかけて。



※「たこ飯の素」や「炊き込み飯の素」でも代用可能

ポイント

- 市販の「かき飯の素」を使って作る(簡単)
- 水を少し多めにして、薄月に作る。
- トッピングは、醤油や和風酢、マヨネーズ、かじしねと好みで。
- よく混ぜるので、細めに引取り返す。

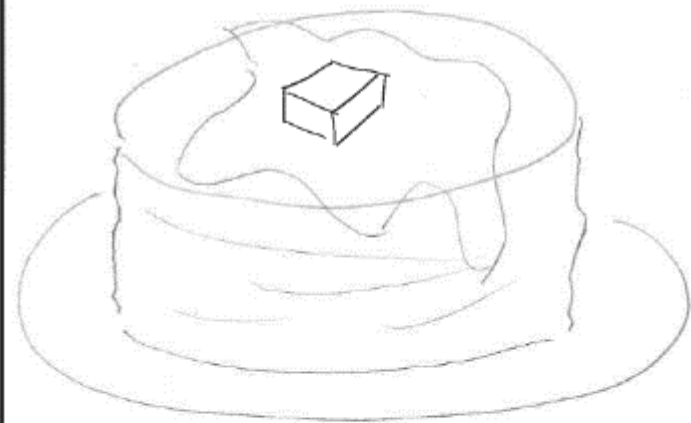
作り方

- 市販の「かき飯の素」と、水 100ml ~ 120ml を入れ混ぜ合わせる。
- そこに、ミルクを入れて、軽く混ぜ合わせる。
- 後は、通常ホットケーキと同じ焼き方で

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：贅沢濃厚ホットケーキ

イラスト



見た目はシンプルと贅沢！

味は……。

ポイント

通常のレシピに ちと手間・ちと材料 を加える  
こゝで フラックアップのホットケーキに専身

作り方

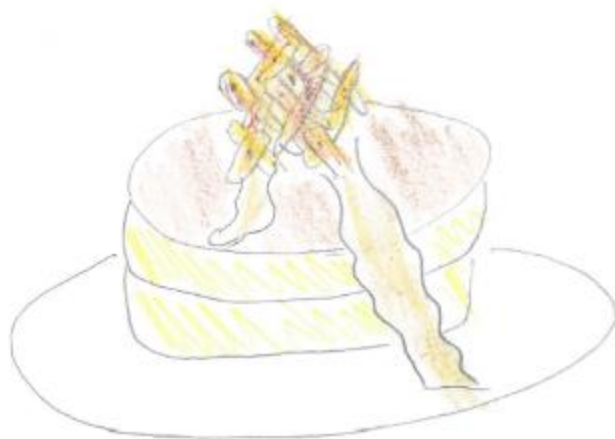
- 通常の材料から
- ・牛乳 → 生クリーム に変垂
  - ・卵は 卵黄と卵白に分け、卵白をメレンゲにする。
  - ・生クリーム、卵黄、ミックス、溶かしたバターを交ぜ冷やす
  - ・最後にメレンゲを加えてこんもり焼く。



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：桜島のように豪快な『さつまいもホットケーキ！』

イラスト



ポイント

鹿児島の名産さつまいもをケーキシロップで  
大学芋風味に煮詰めホットケーキにトッピング  
ほどよい甘さが相性抜群です！

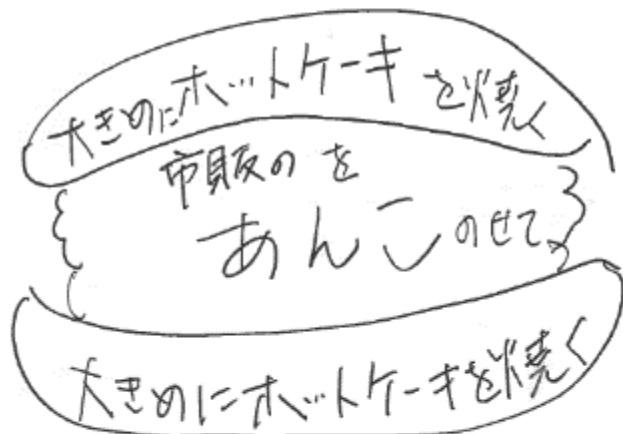
作り方

- ・さつまいもを好みの大きさに切り、油で炒めます
  - ・火が通ったらケーキシロップを加え煮詰めます。
  - ・トロツとしてきたら黒ごまをふりかけます。①
- ・基本のレシピでホットケーキを作り、桜島をイメージして①をトッピングしたら完成です！

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ビック ぞら 焼 ホットケーキ

イラスト

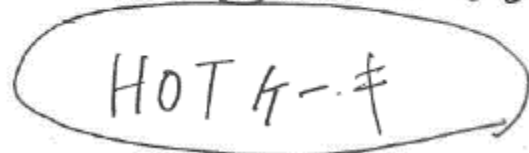
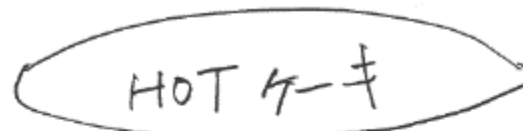


ポイント

中にあんこにっほに  
生クリームをはさむ

作り方

大玉の焼く

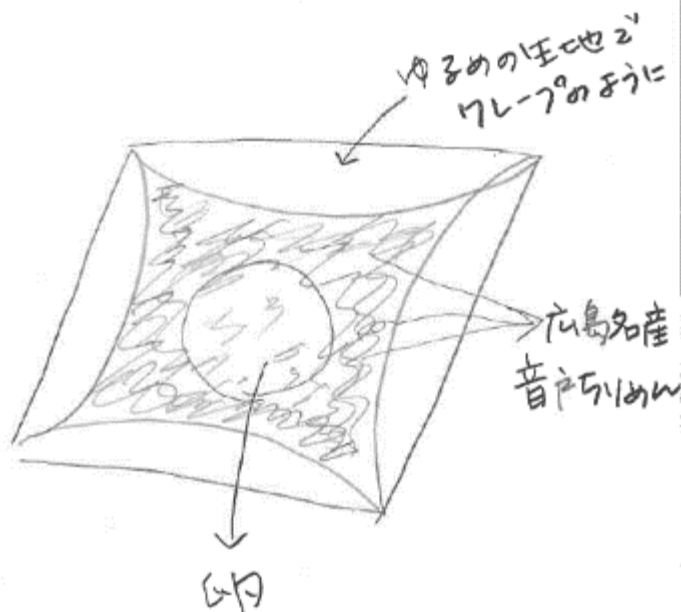


ともに市販のもの

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ホットケーキミックスと音戸ちりめんのかぐれット

イラスト



ポイント

- ・ゆずめのクレープ生地にもある。
- ・じゃこは、Tで3分くらいかいてもらう
- ・色どりにおろし芋とじゃこを3分くらいかいてもOK

作り方

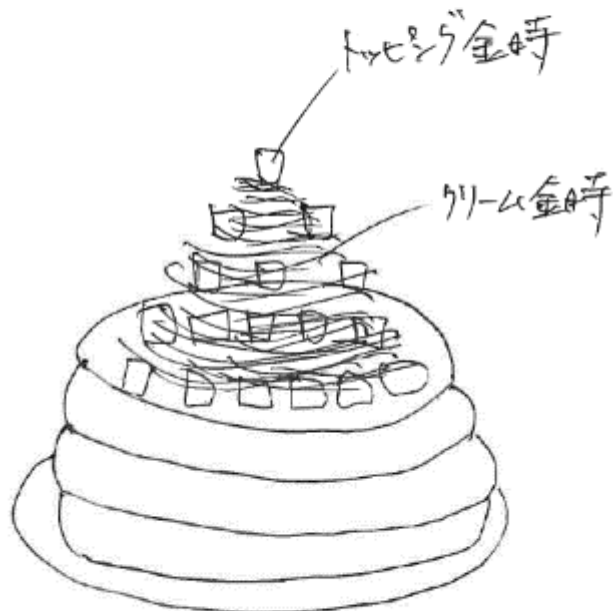
- ① ホットケーキミックスに卵、水を加えて混ぜておく (ゆずめの生地)
- ② クレープのようになくフライパンで焼く
- ③ 手の中は、卵をおとし、じゃこをTで3分くらいかいてる
- ④ 生地の上をまいて焼く。Tで3分、卵が固まると焼く。

(※カグレットは、フランスの郷土料理。  
生地はそば粉を使用する)

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：鳴門金時のモンブラン風ホットケーキ

イラスト



ポイント ホットケーキは徳島名産の鳴門金時を  
トッピング!!  
インスタ映え間違いない。

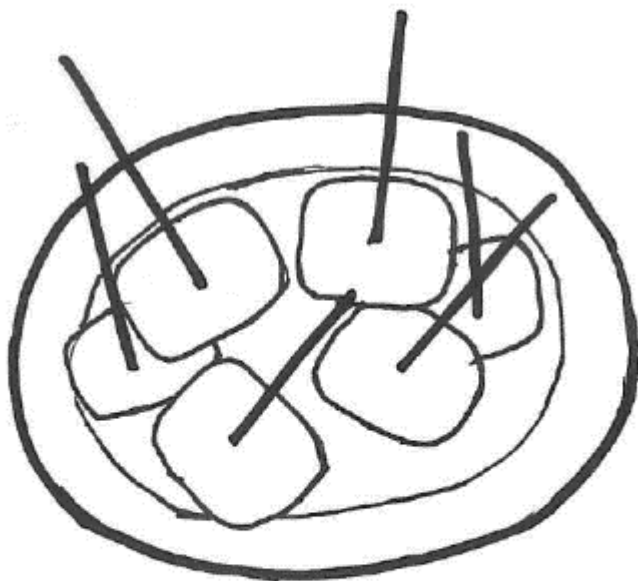
作り方

- ① ホットケーキを普通に焼く
- ② トッピング用の鳴門金時を角カット
- ③ 冷めた鳴門金時には牛乳・生クリームを  
加え、絞り袋に入れて絞る。
- ④ インスタ映え。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: シヤパニーストック

イラスト



ポイント

・ホットケーキミックスの生地は、少し堅めに。

作り方

- ④ シーチキンとマヨネーズを合わせる。
1. ちくわを縦に半分ほど切れ目を入れる。
  2. ちくわの中の溝に④を入れる。
  3. 2を4等分にし、竹串を刺す。
  4. 堅めに溶いたホットケーキミックスの生地を④に絡めて、油で揚げる。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: **たこパ**

イラスト

トッピングは  
森永チョコレートシロップ  
カラースプレー (ミックス)



ポイント 混ぜて焼くだけ。  
10サイズでお好みでシェア  
アレンジいろいろ。

作り方

- ホットケーキの生地を作る
- たこ焼き器にバターをぬり、生地を流し込む。  
中はオレンジを入れてアメリカンチック風は。  
中はダンスを入れたり、生地はココアを  
混ぜたり、いろいろアレンジ!!

- 後はホットケーキの焼き方で。

トッピングは 森永チョコレートシロップ  
チョコシロップ  
いちごシロップ  
ブルーベリーシロップ etc...  
トッピングもいろいろアレンジ!!

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 大人仕立てなゴールドケーキ

イラスト



ポイント

アルコールを染み込ませ  
冷たくして

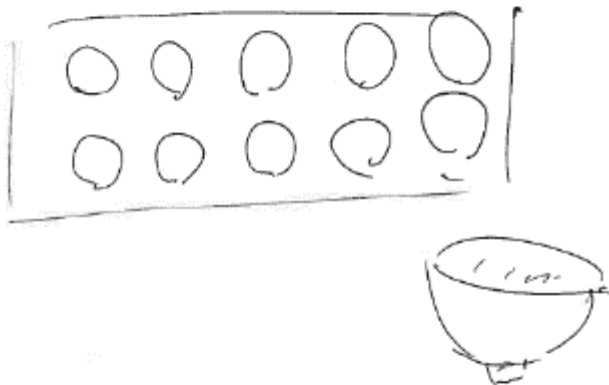
作り方

- ① 小さめにふくらみ焼く。
- ② シロップ、お好みのアルコール（フランデーラムなど）に漬け込み冷蔵庫へ。
- ③ お皿にチョコレートシロップで飾り冷やしたHCの上にホイップ、ダヒョカ、下にアイスクリーム、お好みの果物と一緒にいただきます。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 明石焼ホットケーキ

イラスト



作り方

- 生地には山芋を混ぜる。
- 隠し味に醤油、味醂をかける
- たこ焼き器で焼く。低温の油で焼く。
- 出汁：醤油(1対5)：味醂を  
5 = 1 = 1 = 混ぜる  
つけ汁を作成する

ポイント

和食アレンジ



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 豆腐、胡豆、<sup>豆</sup>枝豆を混ぜたホットケーキ!!

イラスト



豆腐と枝豆を混ぜて焼く。

納豆を下で垂らす。

ポイント

豆×豆×豆で超健康。

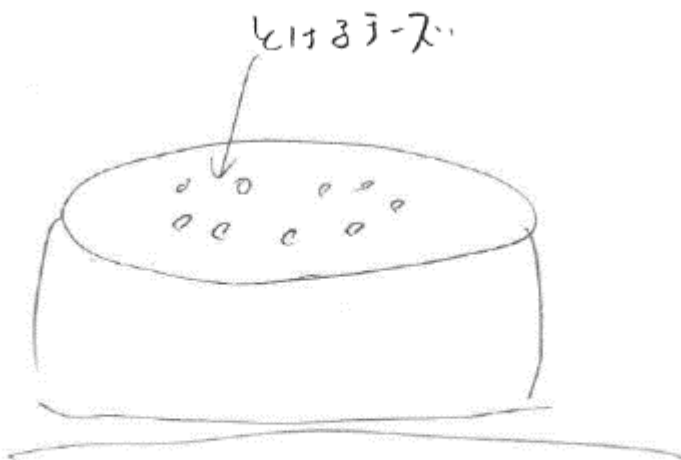
作り方

- ① 豆腐を潰し、クリーム状にする。
  - ② ホットケーキの素に、枝豆を混ぜて焼く。
  - ③ ホットケーキの間に、①を軽く焼きたての間に挟む。
  - ④ ②の間に①を混ぜたものを重ねて完成!! (胡豆は枝豆と混ぜるといい)
- ←下で垂らすくらいがいい!! →

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: チーズでホットケーキ!

イラスト



ポイント

・チーズのPBを活用する。

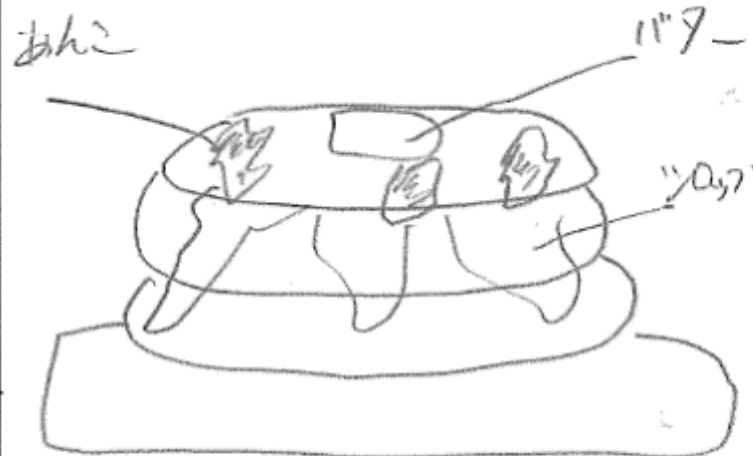
作り方

・お焼きごとのホットケーキに  
とけるチーズをトッピング!!

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 広島産「もみじおしじょう」のおんこをトッピングしたホットケーキ

イラスト



ポイント

広島産の「もみじおしじょう」  
そのおんこで詰めたホットケーキ  
ホットケーキとおんこの組み合わせ

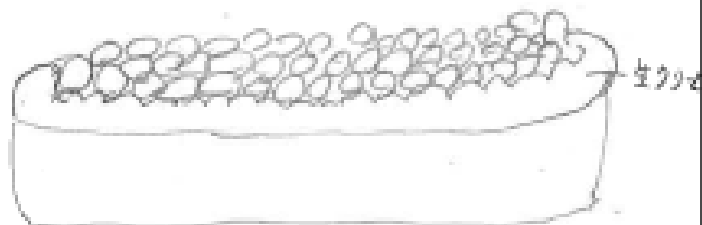
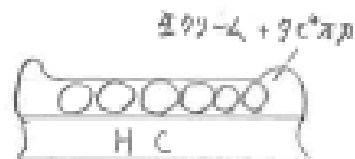
作り方

- 1 基本のホットケーキ作成。
- 2 大豆のツヨク(おんこ)をトッピング
- 3 ケーキツヨクとバターをトッピング

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： タピオカホットケーキ

イラスト



HCは小サイズを切斷後にトッピングするの  
がおすすめです。

ポイント

タピオカミルクティーをイメージしたHCです。ミルクティー味のHCに生クリームとタピオカをトッピング。タピオカの食感と生クリームの甘さがベストマッチ。

【材料】

・冷凍タピオカ・午後の紅茶ミルクティー・森永HCM  
・生クリーム

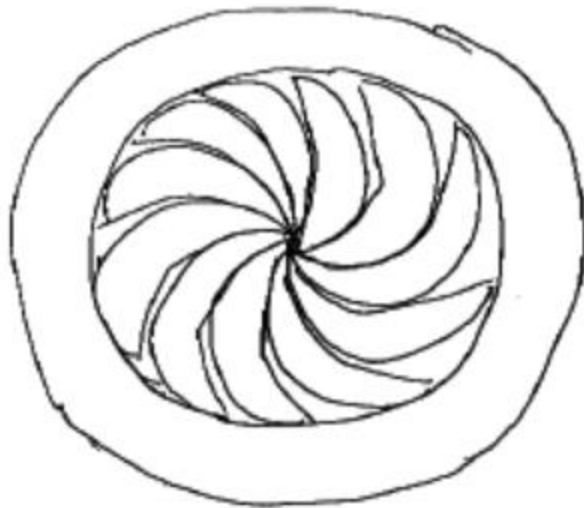
【作り方】

- ①冷凍「タピオカ」をお好みで解凍します。
- ②生クリームをお好みで準備します。
- ③森永HCM1袋(150g)に午後の紅茶100mlを加え軽く混ぜ合わせ、弱火で焼き上げます。
- ④少し冷ましたHCの全体を覆うようにホイップした生クリームを載せます。(タピオカが落ちない程度にたつぷりと)
- ⑤生クリームの上にタピオカを敷き詰めたら出来上がり。お好みでシロップをかけてください。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 鳥取県産 20世紀梨のホットケーキ

イラスト



ポイント

梨とホットケーキの組み合わせが  
和らみせてさらにおいしい!!

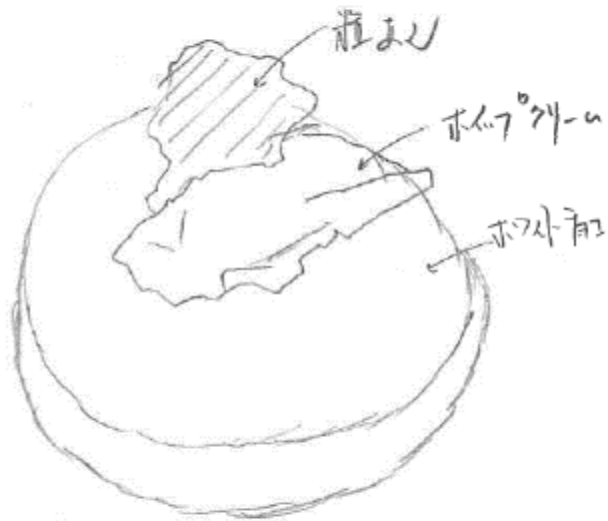
作り方

- ① 梨1個の皮を剥きます。大きさに合わせて12-16等分に切った後、指入る。
- ② フライパンに耐熱状に塗って卵黄1個(大1-3)を混ぜ合わせ、バター(大1-3)を小さく切った後に入れます。
- ③ 水分が出てきたら、すぐに水分を蒸らす(中火で混ぜながら)
- ④ 水分を蒸らすと10分ほどでとろとろになり和らみせ状態になります。見えない時は、ホットケーキ生地を流します。  
(ホットケーキ1個、中1個、牛乳50cc、油は適量でOK)
- ⑤ フライパンを弱火で10分蒸らす。
- ⑥ 最後にお皿に盛り付け。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 甘さは甘さとし、のホットケーキ

イラスト



ポイント

・冷たいとおいしい、甘いホットケーキ

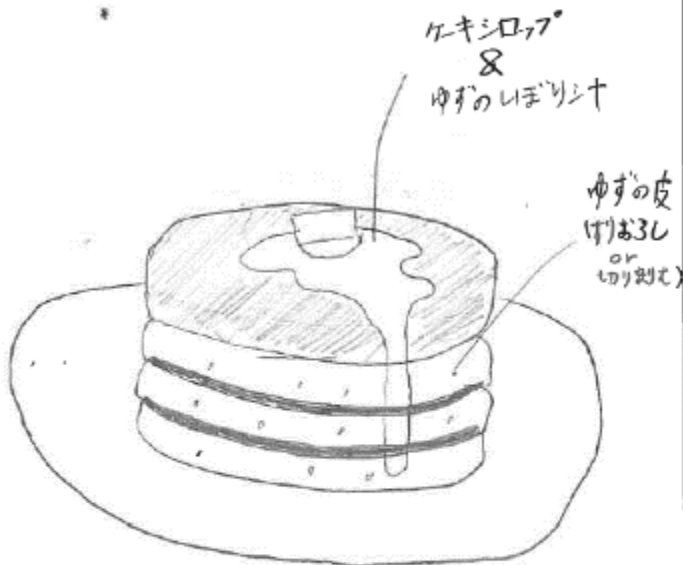
作り方

- ・普通にホットケーキを焼く
- ・ホム外和(ふたす) [“コ-ウ-ウ”]
- ・糖みり、ホムフクヤ-ウをトッピング
- ・冷蔵庫で冷やせる  
出来あがり

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 高知県産黄ゆずホットケーキ

イラスト



ポイント

高知県はゆずの生産量日本1です！  
11月下旬から黄ゆずが出回り始める為  
これがこの時期の提案にあたりです！  
さっぱりとした味わいのHCMです！

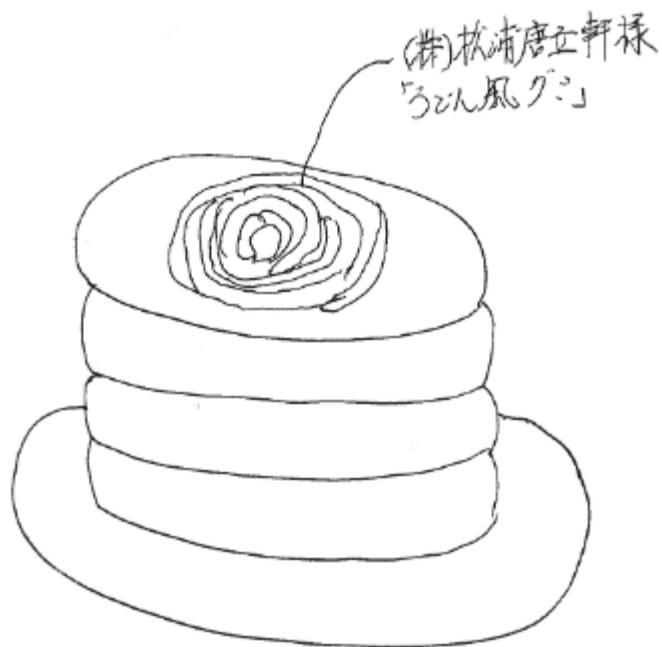
作り方

- ① 通常のHCMの作り方と同様
  - ② ゆずのレモリシトと すりおろし or 切り刻みした  
ゆずの皮を一緒に混ぜる
- ② 完成！

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： うどんホットケーキ

イラスト



ポイント

うどんのようなもちもち感！！

作り方

ホットケーキミックスにうどん粉を混ぜる！  
後は通常の作り方と同じ  
うどん粉は香川県産さぬきの夢使用！



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

10/16

タイトル： お好み焼き風ホットケーキ

イラスト



ポイント

パーティでサプライズ。  
お好み焼きだと思って食べたらビックリホットケーキ。  
しかも美味しい。

作り方

- ① ホットケーキを焼く。(広島風なら下にベビーチーズを)
- ② チョコレッド、生クリーム、抹茶パウダーを振りかけお好み焼き風にする。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：伊達巻ホットケーキ

イラスト



ポイント：伊達巻みたい！  
でも濃厚チョコクリームを挟んだ  
ロールケーキなのです。

作り方：

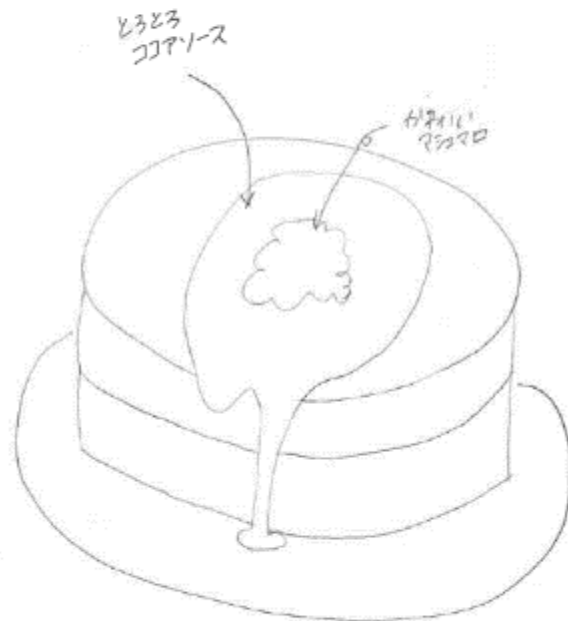
チョコクリーム：生クリーム+チョコレート  
→鍋に生クリームと刻んだチョコを入れて溶かす

伊達巻：ホットケーキミックス  
→天板に生地を流し入れ、オーブンで焼く。  
鬼すだれの上に乗せ、切込みを入れる。  
チョコクリームを入れて巻く。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ココアフォンデュ ホットケーキ

イラスト



ポイント

6:4 で溶いた粘度の高いココアがホットケーキに  
 コア 湯  
 からんびちようにおいしい味に！  
 上に乗せたマシュマロで写真映え狙ってます♡

作り方

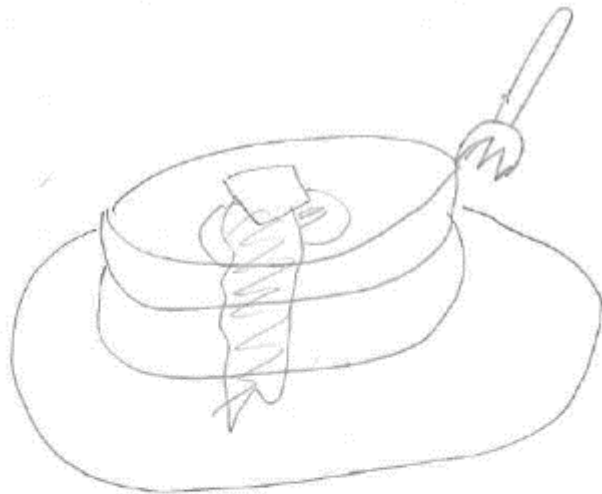
- ① 通常通りにホットケーキを作る
- ② 6:4になるようにココアをお湯で溶く
- ③ ②のココアを<sup>フォンデュ</sup>ホットケーキにかける
- ④ マシュマロをホットケーキの上に乗せ軽く  
 お湯で溶かす  
 (お湯はカラフルなマシュマロ)

完成 ♪♪

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ワッフルホットケーキ

イラスト



ポイント

- 甘じやなくて、生クリームを使用。
- カリカリになるまで焼く。

作り方

生クリーム

ホットケーキミックス

卵

ミルクココロシト (細かく刻む)

バター

エビ

仕上りに → シトモン、粉糖、70ミ、X-70ミ

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：フルーツたっぷりキラキラホットケーキ

イラスト



ポイント

ホットケーキをスポンジケーキの様に17、  
とにかたまたまのフルーツをのせて、さらに  
ゼリーを上からかけてキラキラさせたケーキ。

作り方

- ① ホットケーキを焼いて重ねる。2段のデコレーションケーキの様に生クリームをコーティングする。
- ② いろいろなフルーツをたくさん盛りつける。
- ③ バットにゼリーをつくり、スポンジをぐちゃぐちゃにし、フルーツの上からかけ、お皿にもゼリーをたたくのせて、キラキラさせる。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： デンマークチーズケーキ風 ホットケーキ

イラスト



ポイント

神戸元町の観音屋風

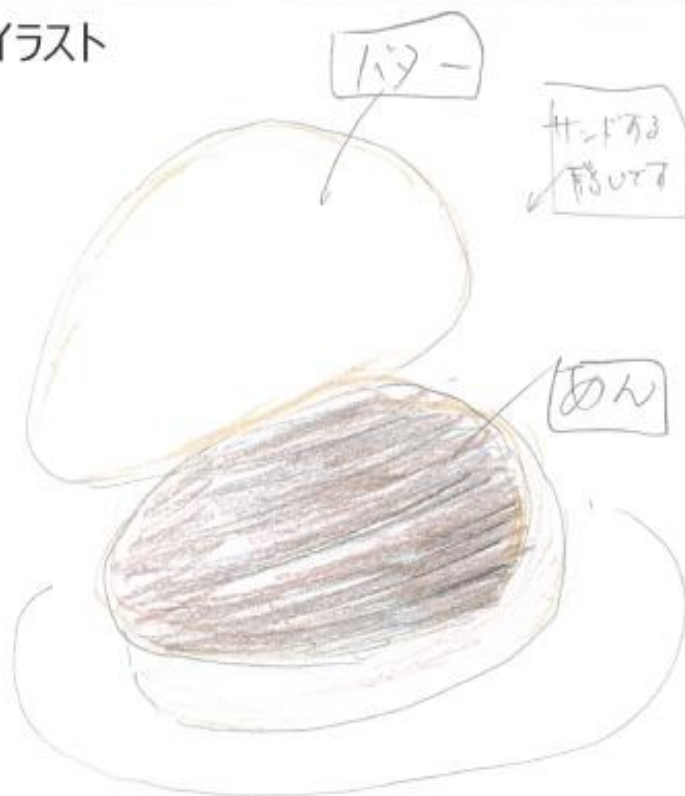
作り方

- ①ホットケーキにクリームチーズを入れて焼く  
(ホットケーキにせず、蒸しパンにしたほうが近いが)
- ②焼きあがってから、溶けるタイプのスライスチーズをのせる  
  
(より見栄えをよくするには、溶けるチーズを牛乳で伸ばしてかためのソースにしてかける)

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: あんぱん-ホットケーキ (パン生地-お) ロングセラ-

イラスト



~ (パン生地-お) パン生地 ~

ポイント

岩手県民のリビングフード  
 福田パンのあんぱん-とコラボ.

作り方

- 通常のレシピ通りホットケーキをつくる。(おモチにしておいたおモチ-お)。2枚つくる。
- 福田パンのあんぱん-のあんをバターをホットケーキ2枚の間に入れておく。
- 完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: キンナア、ポー! リンゴとバナナのホットケーキ!

イラスト



ポイント

リンゴとバナナを  
お好みで混ぜる。

作り方

- ・青森県産リンゴとバナナを粗く刻む。  
(種は食感が残るよう)。
- ・上記のものを通常のホットケーキの  
レシピで焼く前に混ぜる。
- ・焼き、さらし油は2cm幅に  
切ったリンゴをのせる。
- ・完成!



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 前沢牛 ホットケーキ!

イラスト



ポイント

前沢牛ハンバーグをホットケーキで挟み  
ハンバーガーと同じ作り。

作り方

- ・通常のホットケーキを焼く。(2枚)
- ・前沢牛ハンバーグを間に挟む。
- ・完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: きりたんぽバーガーハン

イラスト



ポイント

- ・ きりたんぽに  
ホットケーキを巻きながら焼く  
アウトドアメニュー

作り方

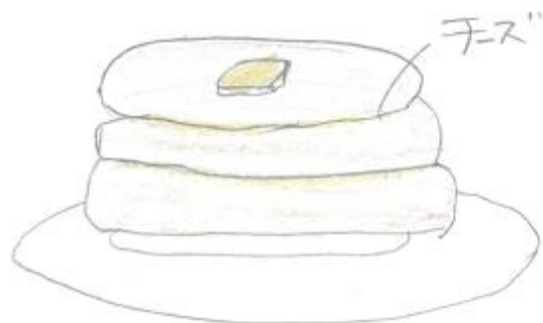
- ・ きりたんぽを焼く
- ・ 棒の代わりにきりたんぽを使用  
あとは「バーガーハン」のレシピ通り

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 森永のホットケーキ × 小岩井農場



イラスト



ポイント

- ・小岩井農場製品を使って作る  
こだわりホットケーキ

作り方

- ・基本のレシピ通りにホットケーキを作るが  
牛乳はしぼりたての生乳を加える
- ・ホットケーキとホットケーキの間に  
チーズをはさむ
- ・最後にバターをトッピング

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: すんすんすん すんたー ホットケーキ ♪

(すんたー清岡)

イラスト



味はすんたーがたっぷりです。

ポイント

他に正解する味も「すんたー」を  
ジュンたんにも使用したホットケーキ。

作り方

- 基本のレシピ通り  
ホットケーキを作る
- 上にすんたーをかける

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 和と洋のコラボ! 味噌ホットケーキ!

イラスト



見た目は普通。  
味は甘味と味噌の  
ハーモニー。

ポイント

岩井保石の味噌醸造の味噌を  
使った、意外甘ホットケーキ。

作り方

基本のレシピ通りに  
ホットケーキを作る。  
水と粉を混ぜる際、味噌を  
少量混ぜる。  
最後にバターとシロップをかけて  
完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ミガキイチゴのホットケーキ

イラスト



ポイント

- ・宮城県山元町産「食べる宝石」ミガキイチゴを贅沢に使ったホットケーキ。

作り方

- ・ホットケーキに「ミガキイチゴ」をのせる。
- ・お好みでホイップをのせてどうぞ。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：絶品いちごのホットケーキ。

イラスト



ポイント

- ・南東北三県（宮城・山形・福島）のオリジナルブランドのいちごを使用
- ・生クリームは前生産のものを使用

作り方

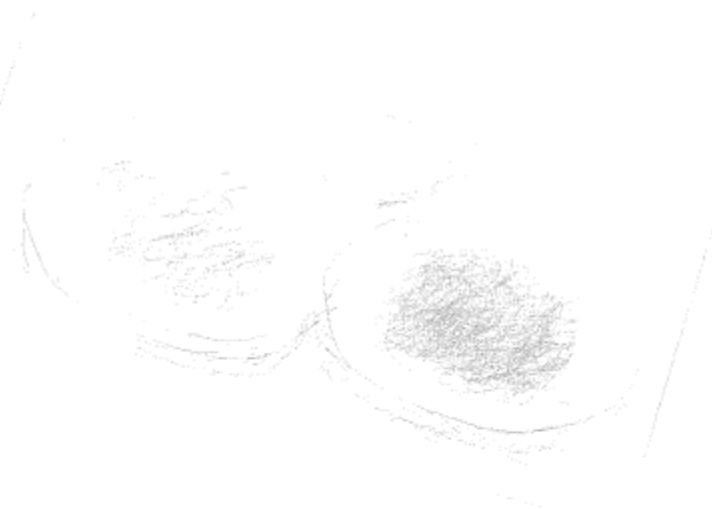
- ・ホットケーキの上にいちごを乗せる
  - ・真中に生クリームをのせる
- ※ 山形：ふじみ心、福島：ふくゆき香、宮城：ももっ子
- ・一番上に乗せるのは宮城県産「がまや」
  - ・上から割れやすいように切るもあり

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル:

すんた〜とす〜あんのおほき〜風HC

イラスト



ポイント

作り方

- ・ホットケーキを小さめに焼く
- ・すんた〜クリーム、茹でた枝豆のさせと薄皮を除く
- ・水、砂糖、油、溶き（シロップ）
- ・フードプロセッサに、枝豆を入し、10〜20分ほど
- ・シロップ、みりん、塩を入し、よくかき混ぜる
- ・ホットケーキの上は、すんた〜クリームと市販のあんを乗せ
- ・お好みで、ホムア〜クリームをトッピング



# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 仙臺米 ホットケーキバーガー

イラスト



ポイント

ホットケーキをパン生地代わりに使用可能。

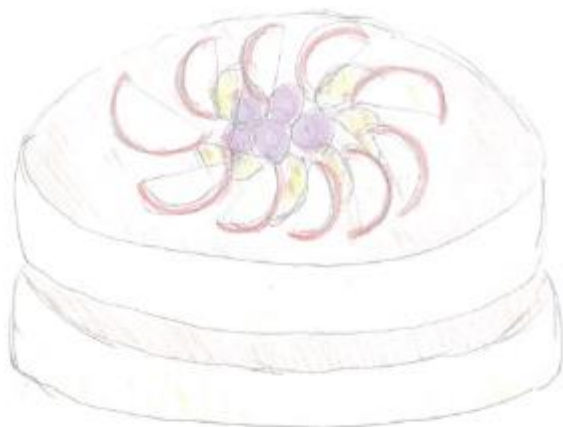
作り方

- ・ホットケーキを3枚焼く。間に仙臺米100%、ビーフパテを挟む。
- ・お好みで、レタス、トマトなどを挟み、上はバターを乗せ完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 東北フルーツ祭り

イラスト



ポイント

果物の生産が盛んな東北ならではの、  
フルーツを贅沢に使ったホットケーキです。

作り方

- ① ホットケーキを焼く。
- ② 青森りんご、福島もも、ふじをカットし  
ホットケーキにのせる。
- ③ お好みでホイップクリーム・シロップと合わせ  
お召し上がりください。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： フレンチトースト ホットケーキ

イラスト



ポイント

いつものホットケーキにひと手間です。  
簡単スイーツ。  
お好みでシロップをかけたほうが。

作り方

- ・ホットケーキを焼く
- ・ボウルに牛乳・卵・砂糖を入れて混ぜ、ホットケーキをひたす
- ・ホットケーキにシロップをたらしたら、フライパンで焼く。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： えびケーキ

イラスト



ポイント

活きた伊勢えびが良い。

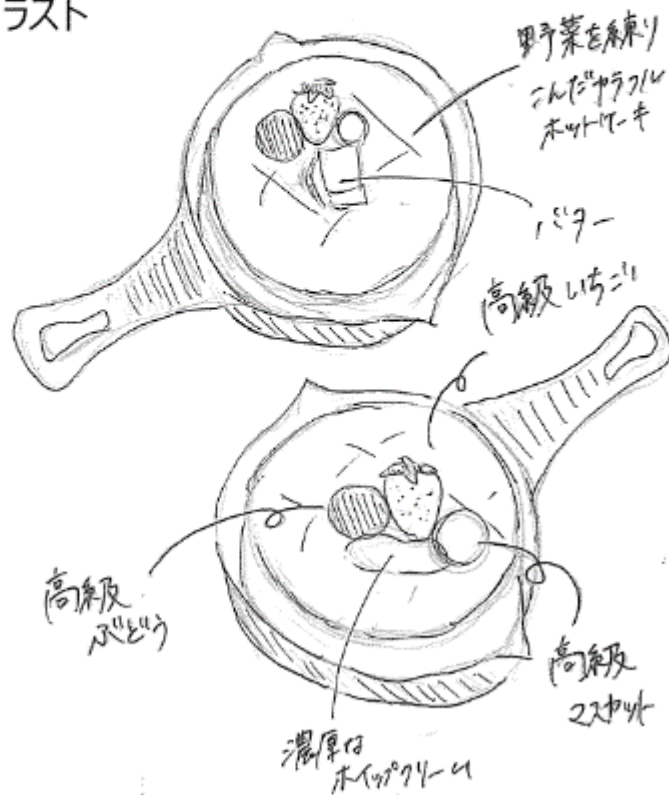
作り方

- ① 伊勢えびを半分に割る
- ② 中の身を切り抜きからの中に身と溶いたホットケーキを入れる。
- ③ オーブンで15分焼き完成  
表面にカルルスとめって焼くと  
さらにおいしく、

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: わらわら, スキレット, ホットケーキ

イラスト



ポイント

- \* 流行りのスキレットを使いおしゃれに!
- \* 高級フルーツを使い、より贅沢に!
- \* 野菜を入れるので健康的 + 見た目もカラフルかわいい。

作り方

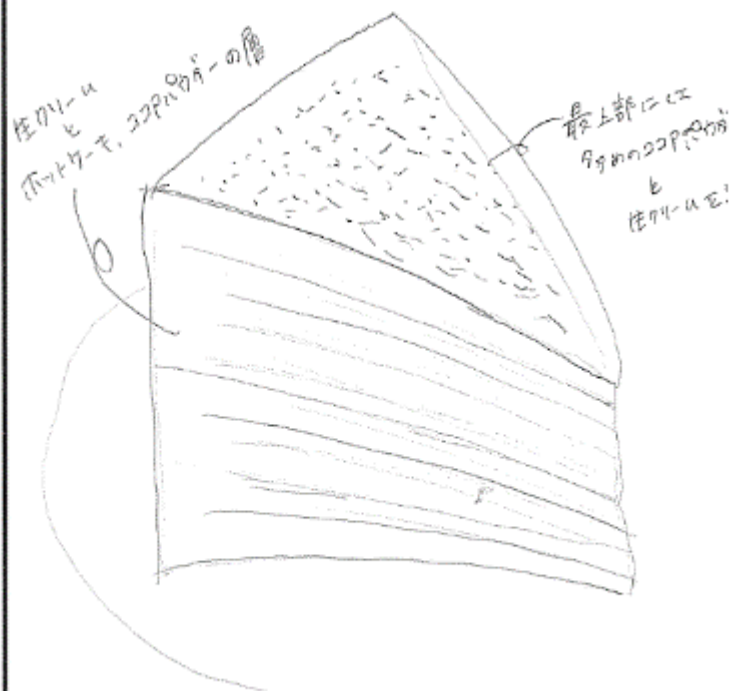
- ① 中ボタやほうろく草は茹でる。ホムレタは千切が可能。
- ② ①とホットケーキミックスを合わせ、温めておいたスキレットで焼く。
- ③ 仕上げに高級フルーツを盛り付ければ完成!

親子で楽しくカラフルなホットケーキ作りを♪  
一献に作るって「至極のホットケーキ」に。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：「ふわふわのデラシエケーキ♡」

イラスト ☆ホットケーキを立板すつ薄く  
火表を上にするのがポイント!!



## ポイント

いつものホットケーキを百の豪華に♡  
VDにもM・Pツヤ  
コーヒンゼンにコッパビウダが多種も美味に厚みある

## 作り方

- ① HCLMを使い、通常通り混ぜ合わせる。  
(お好みで混ぜ方にマヨネーズを加えるポイント)
- ② ホットケーキを焼く場合にレキムを混ぜる。  
※ マスカリボネーネーも混ぜるとよいかもしれません!!
- ③ 火表上側のホットケーキに「シロップ」を塗る。  
×-ツレ
- ④ その上にレキムを乗せ、糸状コッパビウダを塗りつける。
- ⑤ ③と④を交互にくり返し、層を作りあげる。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やして「ふわふわ」デラシエの完成☆

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 博多あまおうをつかったホットケーキ

イラスト



生クリームと  
カットしたあまおう

生クリーム  
とあまおう

ケーキのよりに

あまおうとあまおう

あまおうとあまおう

ポイント

旬の博多あまおうをつかったデコレーション  
ホットケーキ

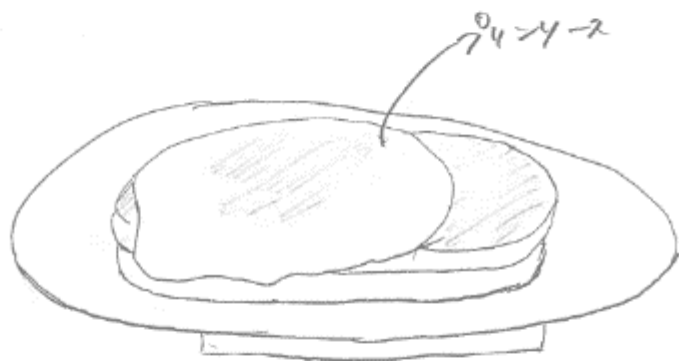
作り方

- ふんわりレシピ通りにホットケーキを焼きます
- 冷ましたホットケーキの上に、生クリームとあまおうをのせ、もう1枚ホットケーキをのせ、さらに生クリームとあまおうをのせます
- デコレーションもたのしい、贅沢デコレーションホットケーキのできあがり

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: おうちでカンタン♪ グラニューパンケーキ

イラスト



おうちでブルーベリーなどを  
飾りつけて♪

ポイント

○一目パターが厚くても手がかかりにくい見える  
グラニューを自宅のカンコンロ

作り方

(○プリン(市販)  
○グラニュー(砂糖)  
○スプーン(計量)

- ① 通常通りホットケーキを焼く。
- ② プリンをホットケーキの上にのせ、  
平らにする。
- ③ グラニュー(砂糖)をまく。
- ④ スプーンをガスコンロでおぶ子
- ⑤ グラニュー(砂糖)の上をすべらせる。

↓ 出来上がり ↓





## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 『天使のもちふわホットケーキ!』

イラスト



※上からもう1枚  
ホットケーキを挟んで食べる。

ポイント

・流行のタピオカをミツタイを混ぜたクックゼラチンでコーティング。

作り方

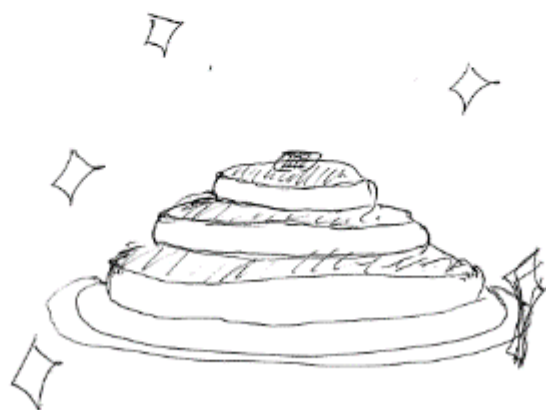
- ① ホットケーキを焼く
- ② タピオカをのせる
- ③ ミツタイを混ぜたクックゼラチンをかける
- ④ マシュマロをトッピング
- ⑤ 上からホットケーキを挟んで出来上がり。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：特濃ホットケーキ

イラスト

特濃!!



ポイント

至極とは、この上ないこと。つまり、セキシー。  
普通のホットケーキの作り方のにはほん費沢なやつ。

作り方

※基本は、117モの作り方と同じで...

- ・牛乳 → 重クリームに!!
- ・全卵 → 卵黄に!!

(※1)

HCM 1袋 (150g) に交換...

重クリーム: 100ml、卵黄: 2コ分。

火上げはバター - とメ-7% ~ 22.7% で!!

No.1

### 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

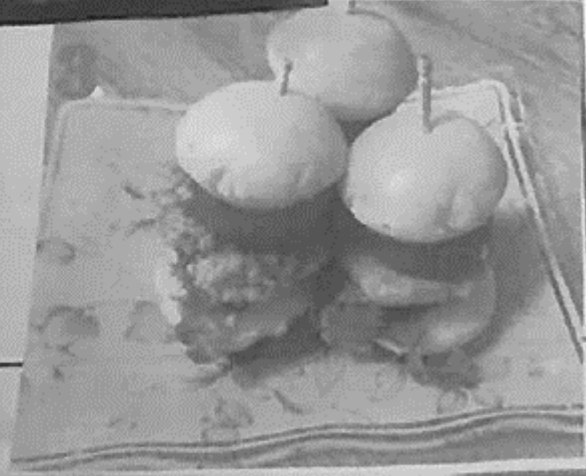
タイトル: トースターで簡単 松江ハンバーガー



(注)  
木酢エキス150gに  
牛乳を120mlくらい  
入れる。  
卵のサスミで。

ポイント  
松江といえば 実道湖のしり!! トースター  
使て ホットケーキミックスでしり入りパンも。

作り方  
① しりの油を切る  
② 鍋にしりとお水を入れアクを取りはやく煮る→おろし  
③ 水分が半分くらいになったら 白だしを入れる  
(味の濃さは お好みで だし味の味を少しおろす)  
④ ハンバーガー生地を作る ← 冷まして ③ も入れる  
⑤ トースターで 木酢キ生地を焼く ⑥ 火の弱く 少量を入れて焼く  
⑦ 別の火で ④ を焼く  
⑧ 焼き上がったら、スライストマトやレタスとトースター  
ハンバーガーに。  
ケチャップや マヨネーズを付けて食べるといい。



今回 しりで作りましたが、たぬき肉や魚を使った美味しい  
思いです。  
ご当地の食材でつくるといいと思います。



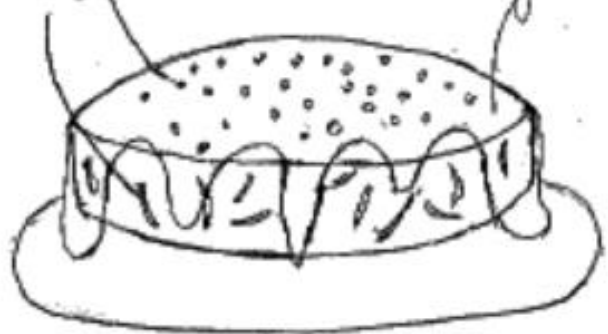
# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 二輪の地出巻! ホットケーキと出巻とばの出会い 出巻とばホットケーキ!

## イラスト

中の中は七  
出巻とば

具は目子ケーキの  
包み時とばはし



ポイント・出巻の二輪地が以て出巻とばを使用

- ・とばをその杯使用するととばのモチモチ感と  
ホットケーキのモチモチ感でとば感がしおりのとばを  
油で揚げる
- ・とばはだしは、ホットケーキにからむ様に  
とばは具は目子ケーキのトッパ。ほくほくとろろをつける

## 作り方

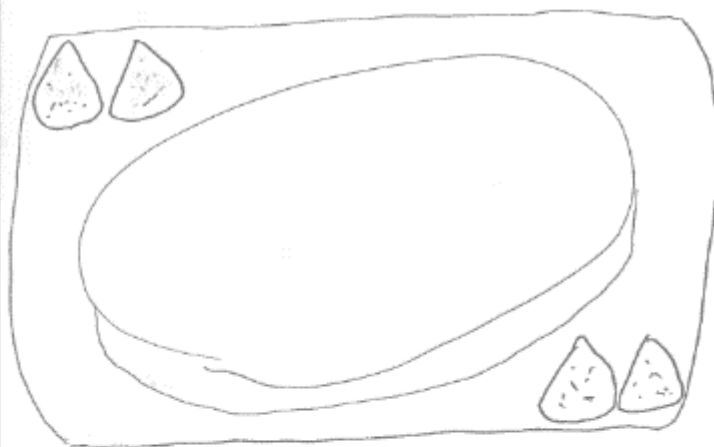
- ・出巻とば(ゆでめん)を油で煮揚げする
- ・揚げたとばを10分くらいに切り、レンジで加熱して作って  
生地に入れ、焼く(モチモチ感をだしはだし汁の2/3水を使用)
- ・はじめに揚げたとば適量を器に入れめん棒で粉々に  
研りおく
- ・水溶き片栗粉でとばをとろろにする
- ・焼きたあがったホットケーキにとろろをつけたとばはし  
をつける
- ・粉々に研いた栗揚げしたとばをトッパとして  
出来上がり



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 70gタンホットケーキ (おいしい大豆アミン×ホットケーキミックス)。

イラスト



ポイント

- ・たんぱく質量 10g 3.70.
- ・カルシウム 210mg 補給.
- (熱安定性はあるか?)

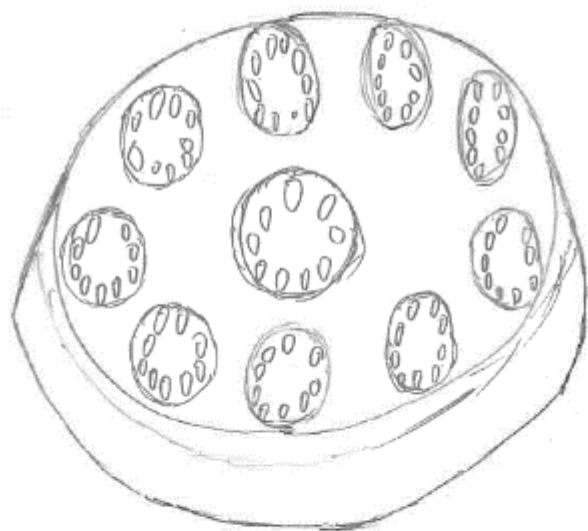
作り方 1人前。

- ・レシピ通りホットケーキを作る際、おいしい大豆アミンを20g入れ良くかき混ぜる。
- ・ホットプレートで焼いて完成。
- ・盛りつけでイチゴを飾れば栄養価アップ。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 岩国蓮根のホットケーキタルト

イラスト



ポイント

野菜を美味しく楽しく食べられるホットケーキ。  
見た目も SNS 映える様 タルト風に  
アレンジ。

作り方

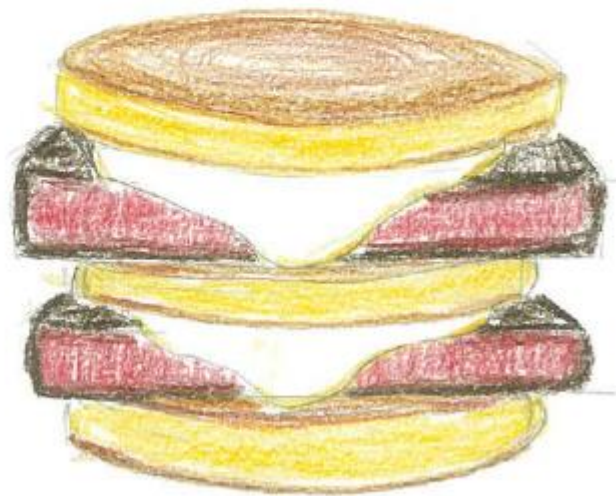
- ・蓮根の皮を薄く剥き、酢水に浸す。  
(輪切り)
- ・HCM、卵、牛乳をボウルに入れて  
軽く混ぜる。
- ・弱火に熱したフライパンに油をひき蓮根  
を並べる。蓮根 図の様に置き、上から  
生地を流す。
- ・一定時間置き、裏返して焼く。完成!!



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： とろーりチーズのステーキサンド

イラスト



ポイント

贅沢にビーフステーキを1枚焼いて、小さめに焼いたホットケーキにとろけるチーズとステーキソースをたっぷりかけてサンドする。

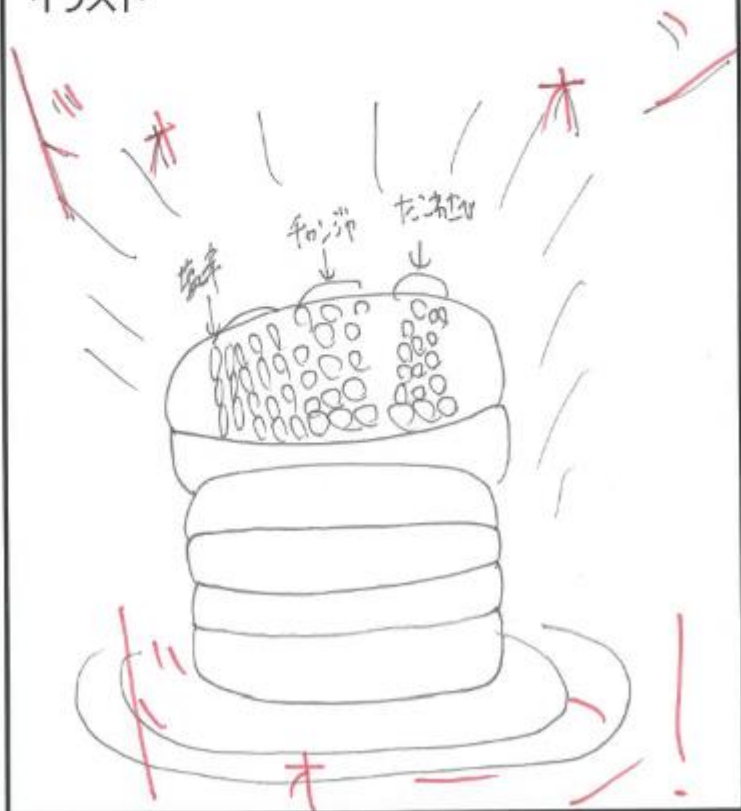
作り方

- ・基本のレシピ通りに、小さめのホットケーキを3枚作ります。
- ・分厚いステーキ（牛がおすすめ）を焼いて、デミグラスソースまたはグレービーソースをつける。
- ・とろけるスライスチーズを使用。
- ・ホットケーキをサンドして出来上がり。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： **塩分過多！？お酒のつまみ×HCの禁断コラボ**

イラスト



ポイント

食べた時に、おいしさと背徳感  
を与える酒のつまみ3種盛り

作り方

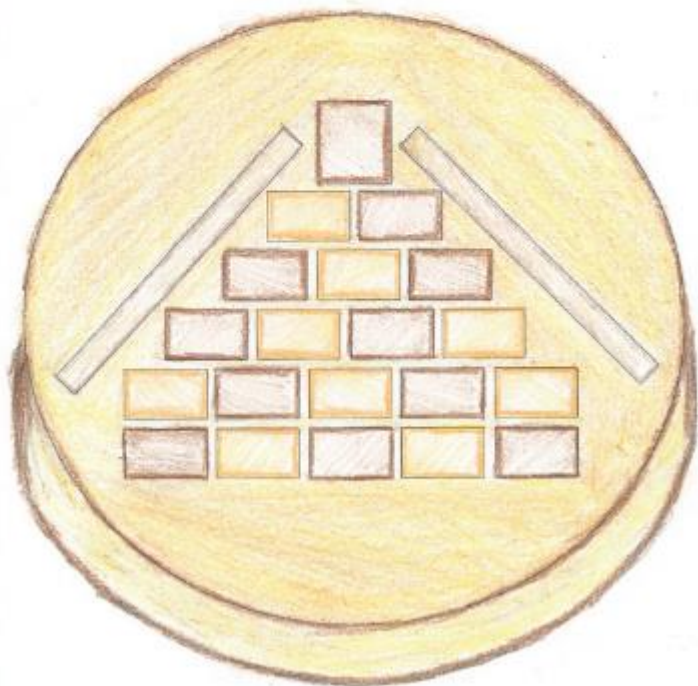
基本のレシピ通りにHC作成。  
市販のイカの塩辛、たこわさび、  
チャンジャの3点を、ふんだんに  
HCにかけてと・・・完成！

鍵も返す。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：「そうだ横浜に行こう」と思いたくなる『赤レンガホットケーキ』

イラスト



ポイント

ホットケーキの焼き色の違いだけでレンガを表現。ホットケーキを何枚か焼くだけ、絵を描くよりも簡単に作れるところがストロングポイント

作り方

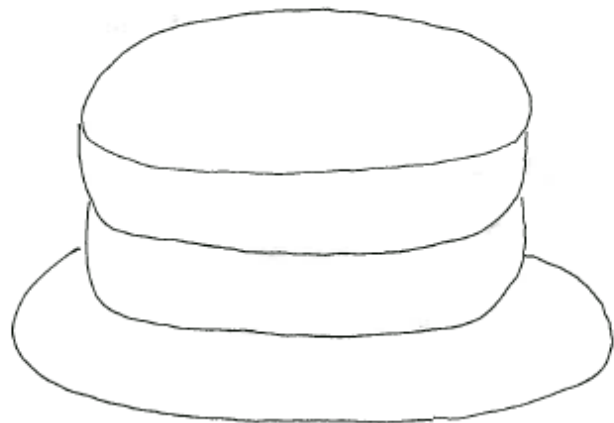
- ①ホットケーキミックス裏面のレシピにてホットケーキを数枚焼き上げる
- ②土台に使う数枚を残し、残りをレンガ・屋根サイズに切り分ける
- ③土台となるホットケーキに積み上げて完成

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： カステラ風 ホットケーキ

イラスト

隠し味の  
バニラアイス



ポイント

牛乳もバニラアイスにかえることで  
(ほんのり甘くて美味しいカステラ風の味に！)

作り方

- ・ 通常通りの分量の牛乳もバニラアイスにかえるだけ
- ・ ふんわり仕上げるには混ぜすぎないのも大事なポイント
- ・ バターやシロップなしでも十分美味しい

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：とちおとめホットケーキ

イメージ



こんな  
イメージ



ポイント

苺の季節到来！栃木が誇るNO1苺  
とちおとめをふんだん使った  
ホットケーキです。



作り方

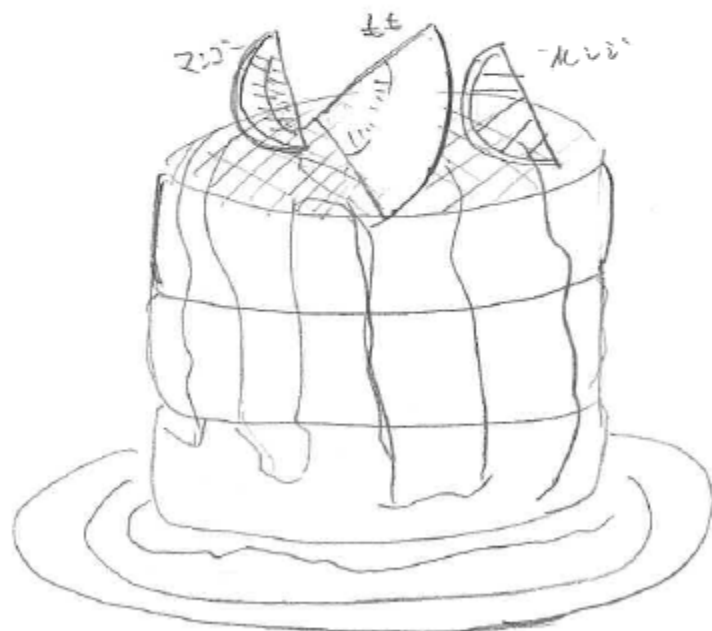
基本のホットケーキの作り方で作業をしますが、ホットケーキの素、牛乳を入れる際にとちおとめ2個を潰して一緒に混ぜます。

※HC1枚で2個を入れるイメージ。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： フルーツ シュレ ホットケーキ

イラスト



ポイント

桃、マンゴ、オレンジなど季節のフルーツを  
シュレでソースかけ、見た目もカラフルなホットケーキ

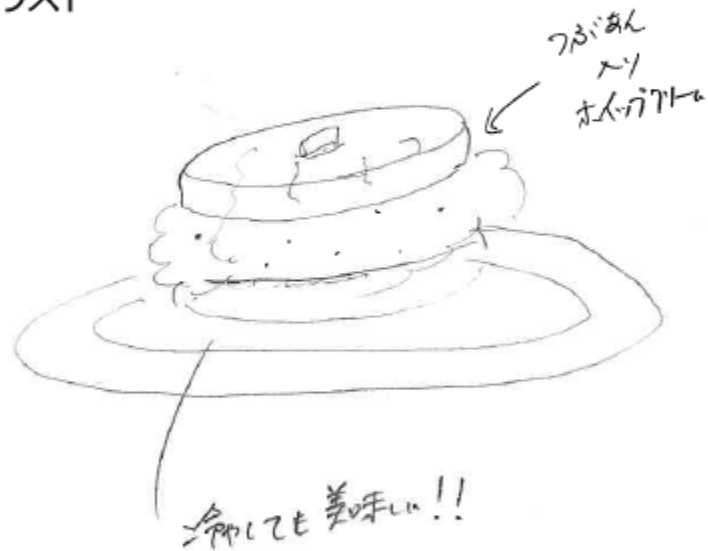
作り方

- ①ホットケーキ ... しど通り
- ② ビーチソース、オレンジソースをビーズ状で  
セリウム状に固める (若干お湯やめ、固くはない  
様(=あり))
- ③に カットフルーツをかきめ、ホットケーキにかける。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 生どらやま風 ホットケーキ

イラスト



ポイント

ホットケーキを用いて、コンビニのデザートで人気の生どらまを再現しました。

作り方

- ① 通常のホットケーキの焼き方でホットケーキを焼き、  
(2枚)
- ② 出来上がったホットケーキの間に  
生クリームとこあんを混ぜあがせた増量ホットケーキ  
を挟み 出来上がりです。
- ③ 仕上げに軽くシロップをかけても美味しいです。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: タピオカホットケーキ

イラスト



ポイント

ミルクソーサー風味のホットケーキに  
タピオカをトッピング。

作り方

片栗粉の代わりに  
ミルクソーサーを入れる。  
焼きあがったら  
タピオカをトッピングして  
出来上がり。



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ホットケーキモンテュー

イラスト



ポイント

あまのチーズとホットケーキは圧巻です!!

作り方

焼きたてのホットケーキ3枚  
その上から あまの  
チーズモンテューをたっぷり  
かけて 食します。半分食べた後  
アーモンドクッキーを かけて 食感を  
楽しみます。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：三流行のチーズタッカルビ風ホットケーキ

イラスト



チーズ

ポイント

- ゆりに似たキムチの食感
- ガサタチーズとキムチ、ホットケーキの甘辛さ

作り方

- (1) キムチ、長ねぎ、ハムを切る ... ①
- (2) ホットケーキmixに牛乳、①を加えて混ぜる
- (3) フライパンで焼く
- (4) 焼き上がったホットケーキのうえに、ピザ用のチーズとキムチを乗せて出来あがり

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ヴァニラアイス ホットケーキ

イラスト



ポイント

最高のうまさ = 甘さ&脂肪  
 アイスクリームを載せるだけでなく、生地にも混ぜることで  
 至極のおいしさに近づける。  
 加えて生地にアイスを入れることで温度を下げ、グルテンの形成を  
 阻害。  
 生地に粘りが出ない為、焼き上がりもさっくりになって触感も向上。

作り方

ホットケーキミックス、卵、メープルシロップ【メープルが重要】  
 牛乳（規定の量よりも、アイスの分だけ少なく）  
 カップバニラアイス（モウ等） バニラピーンズが入っていると◎  
 ストロベリーアイス等でも可。

卵と牛乳をボウルに入れ、バニラアイスを半分入れる。

↓

よく混ぜアイスが混ざってきたら、ミックス粉をいれる。

↓

だまが残るくらいで、フライパンに。

↓

通常のホットケーキ同様に焼きあげる。

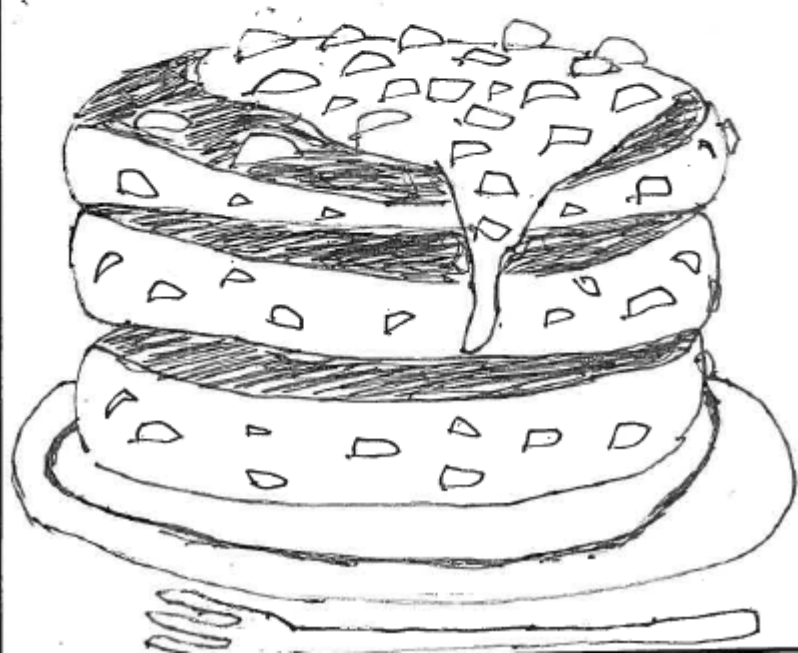
↓

お皿に盛り付け、上から残りのアイスとメープルシロップをかけて完成。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 柑橘ホットケーキ ♪ (みかん・オレンジ)

イラスト



ポイント

1月柑橘類が美味しい季節に  
「みかん」「オレンジ」をふんだんに使った  
ホットケーキです。(オレンジ=果汁のみ、ジュース使用)

作り方

- ・基本のレシピ通りに作る上で
- 凍らした「みかん」の果肉、「オレンジジュース」を  
入れる。
- ・生クリームを手作りする中に、  
「みかん」の果肉、「オレンジジュース」を入れる。
- ・ホットケーキの上に、「みかん」の果肉をのせて  
その上から、手作り生クリームをかけた  
出来上がり ♪ 別名: オレンジケーキ ♪

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ふわしゃわ スフレ ホットケーキ

イラスト



ポイント

いつものホットケーキを さらにふわっと 軽い食感に！

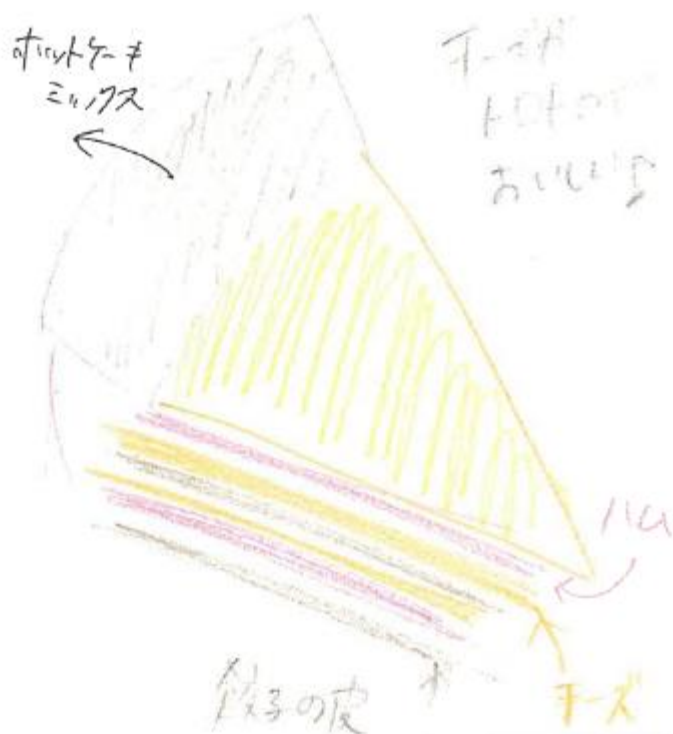
作り方

- ① 卵黄と卵白を分ける。
- ② 卵黄、牛乳、HCMをさくすりませる。
- ③ 卵白とグラニュー糖を混ぜし、かりしたメレンゲを作る。
- ④ 2、3を混ぜる。(メレンゲを潰さないように)
- ⑤ 温めくおいたホットプレートで火を通す。
- ⑥ お好みで生クリームやアイス、シロップをトッピングする。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 餃子の皮でパリパリ ミルフィーユホットケーキ

イラスト



ポイント

ハムとチーズが層になって美味しい  
パンケーキ風ミルフィーユ♪

作り方

- ①餃子の皮、ハム、スライスチーズを層にして重ねる。
- ②フライパンで①を焼く。
- ③②にホットケーキミックスを流し込み、ひっくり返したらできあがり♪

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：チーズフォンデュホットケーキ

イラスト



### 【材料】

ケーキ：ホットケーキ：150g

卵：1個

牛乳：100cc

ソース：スライスチーズ（森永乳業クラフト）

牛乳60ml / 白ワイン60ml

こしょう…少々



ポイント

- ・フライパン・はかり不使用。シンプルな道具と電子レンジで4人分できて大満足！
- ・中に入れたダースが程よく溶けて、アクセントになります。

作り方

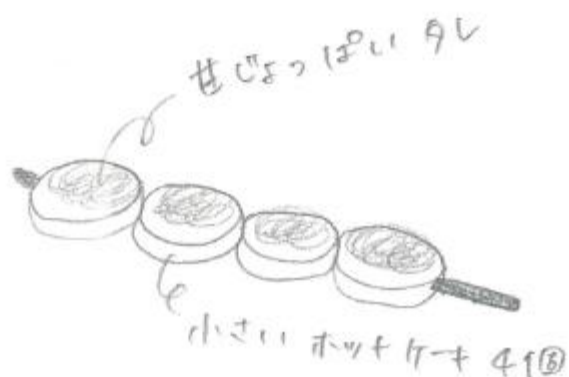
- ①鍋に白ワインを入れて火にかけ、一煮立ちさせる。スライスチーズを加えて煮溶かし、牛乳とこしょうを加えてよく混ぜ合わせる。
- ②ホットケーキミックスを、パッケージ裏面の通りにつくる。
- ③完全に溶けた①を3枚に重ねた②のホットケーキにまんべんなくかけ、できあがり。

※ソースは森永乳業HPより。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 群馬名物！ 焼きまんじゅう風ホットケーキ

イラスト



ポイント

甘いっほい 粉と 甘いホットケーキが  
合います！ 小さいホットケーキ4つを  
串で させば 見た目もかわいい♡

作り方

- ① ホットケーキを4つ、直径5cm  
くらい作る
- ② 串にさす
- ③ 粉を上からぬる



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：とちおとめ苺 ホットケーキ

イラスト

①



とちおとめ苺を  
ぜひたくにサンド  
どら焼きのあんこや、リンゴの  
レタス代わりに生クリーム

②



値引き苺や誤お苺を  
すりつぶし、  
果肉たっぷりの苺ケーキ

ポイント 2案

- ①とちおとめ苺をホットケーキでサンド  
※ハンバーガー、どら焼き風に  
手軽に作れる簡易ケーキ
- ②苺をすり潰し粉に封入  
果肉たっぷりの苺ケーキ  
すり潰す苺の量によってはピンク色に！？

作り方

- ①小さめにホットケーキを作成しサンド
- ②贅沢に苺をすりつぶし混ぜ込む  
※値引き苺もありでは！？

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 4-2 ホットケーキ!

イラスト



ポイント

作り 簡単  
 材料は4-2のホットケーキ  
 材料です。

作り方

材料は4-2のホットケーキ  
 材料です。  
 とホットケーキの材料は4-2  
 の材料です。材料は4-2の材料です。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 群馬名物！ みそパン風 ホットケーキ

イラスト



みそパンとは...

「コッパパン」などに甘じょっぱいみそを  
はさんだ"ご当地グルメ"

ポイント

甘じょっぱいみそとホットケーキの甘さ  
が"マッチするのでは!?"

作り方

ホットケーキを小さめに2枚作り、  
間にみそダレを塗ってはさんで"  
完成！カンタン！

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 栄養UP！ほうれん草ホットケーキ

イラスト



### 【材料】4人分

ホットケーキ：150g  
 野菜パウダー：小さじ1/2  
 卵：1個  
 牛乳：100cc

※ホットケーキの基本の材料  
 に「野菜パウダー」を追加。



ポイント

子供に野菜を食べさせるのは難しい！  
 でも、大好きなホットケーキに  
 野菜パウダーを加えるだけで  
 野菜不足を解消できます！

作り方

- ①ホットケーキミックスに  
 野菜パウダーを小さじ1/2杯加える。
- ②牛乳・卵を混ぜる
- ③焼く

野菜パウダー  
 (赤ちゃん本舗で売ってます)

<http://www.recycle-toner.com/item/5754.html>

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ウイダープロテインinホットケーキ

イラスト



ポイント

プロテインパウダーをざっくりと混ぜ合わせることで生地が膨らみやすいです。

・ベーキングパウダーがない場合は、卵黄と卵白に分け、卵白を泡立ててから混ぜると、スフレパンケーキのようなフワフワ感が楽しめます。

・甘いシロップをかけたり、サラダと一緒に食事感覚で食べたりしてみましょう。

作り方

プロテインパウダー 30g

卵 2個

ベーキングパウダー 3g

水・牛乳・豆乳(好みでどれでも) 10~20g

ヨーグルト(低脂肪や無脂肪がおすすめ) 10~20g

作り方

1.材料をすべて混ぜる。

2.テフロンフライパンを熱し、1を流し入れる(弱火~中火)

3.表面に気泡がブツブツとできたら、ひっくり返し、両面焼く(片面約3分)

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：栃木 レモン牛乳ホットケーキ

イラスト



ポイント

牛乳のかわりにレモン牛乳でH Cを作成  
ほんのり甘いレモン風ホットケーキ

作り方

上記の通り

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：クリームチーズホットケーキケーキ

イラスト



### 【材料】

ケーキ：ホットケーキ：150g

卵：1個

牛乳：100cc

ソース：クリームチーズ100g(森永乳業フィラデルフィア)

牛乳40ml

塩・こしょう…少々



ポイント

- ・クリームチーズベースの濃厚なソースを贅沢にかけたホットケーキ。
- ・ホットケーキの甘さとクリームチーズのまろやかな塩味のバランスを楽しめるホットケーキ。

作り方

- ①鍋にクリームチーズと牛乳、塩・こしょうを入れて混ぜ合わせる。弱火で加熱して温めながらなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ②ホットケーキミックスを、パッケージ裏面の通りにつくる。
- ③①を3枚に重ねた②のホットケーキにかけて、できあがり。

※ソースは森永乳業HPより。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：お弁当風！ホットケーキ♥

イラスト（イメージ）



諸般の事情により  
画像非公開

ポイント

- ①朝食イメージの強いホットケーキですが、ランチにもおすすめ！
- ②普段料理をしない人でも簡単に愛妻弁当が作れる！

作り方

- ①通常ホットケーキを小さめに焼く！
- ②お弁当のおかず（トマト・フルーツ等）を入れ完成！



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：ホットケーキタワー

イラスト（イメージ）



ポイント

- ①お母さんから子供へのサプライズ！  
子供も大喜び！
- ②普段料理をしないお父さんでも簡単！  
お父さんもドヤ顔！

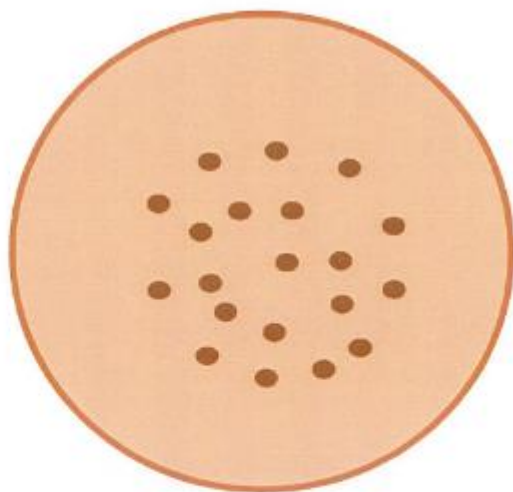
作り方

- ①通常ホットケーキを小さめに焼く！
- ②溢れんばかりの練乳を掛ける

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：タピオカホットケーキ

イラスト



ポイント

ケーキと一緒にタピオカの食感を楽しむ。

作り方

卵と牛乳とミックスを混ぜ合わせた後、  
タピオカを入れ焼き上げる。



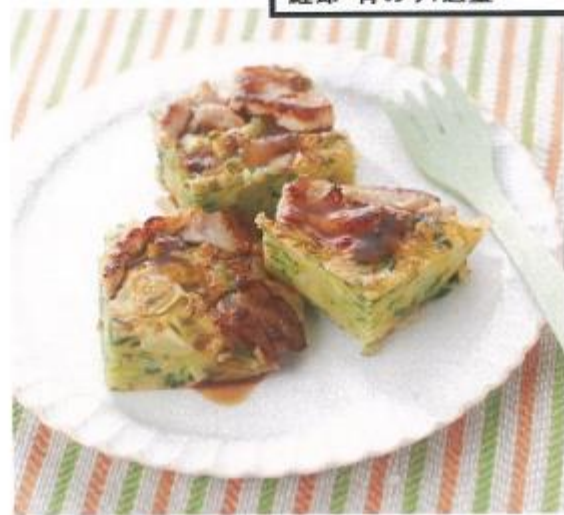
## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： ふっくらお好み焼きホットケーキ

イラスト

### 【材料】2人分

ホットケーキ:150g  
卵:1個 水:80cc  
粉末だし:小さじ1  
キャベツ:4枚 豚肉:2枚  
長いも・エビ・もちなど  
好きな材料  
お好み焼きソース:適量  
鰹節・青のり:適量



ポイント

小麦粉より少し甘みがあり、  
ふっくら焼けるので腹持ちも◎  
粉を計らなくて良いので楽チンです♪

作り方

- ①キャベツなど具材をみじん切りにする
- ②材料を全て混ぜる
- ③片面を焼く
- ④裏返してふたを閉める
- ⑤ソースや鰹節を乗せて完成！

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル： 贅沢なバターと砂糖醤油で食べるホットケーキ

イラスト



ポイント・

バター・砂糖・しょうゆのコラボ。贅沢で香ばしいホットケーキの出来上がりです！

作り方

溶かしバター 30g ⇒バター多め  
砂糖 少々  
しょうゆ 少々

作り方

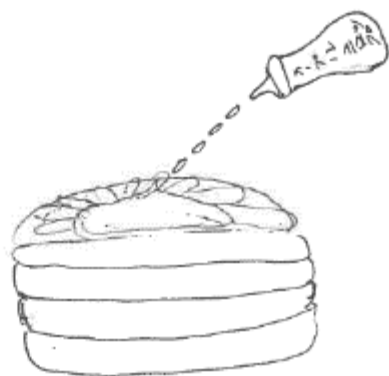
- 1.ホットケーキを作る
- 2.溶かしバター・砂糖・しょうゆを混ぜる

※バターの含有量を一番にする

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：新潟名産ルシクチエマスカルポーネホットケーキ

イラスト



ポイント

新潟名産ルシクチエをふんだんに  
使ったホットケーキ。  
あーりといたマスカルポーネと  
下人の味に。

作り方

基本のレシピ通りにホットケーキを焼く。  
ホットケーキの上に、薄くサ  
ルシクチエを載せ、マスカルポーネ  
メーポールネロツツをかける。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：餅もちっ!! うず巻き あんこホットケーキ

イラスト



こしあんこ  
・季節にあわせて  
・かぼちゃあん  
・枝豆ずんだあん  
に変わってもOK!

ホットケーキの中には  
おもちが入ってるので  
さらにもちもち食感。

ポイント

- ・余りがちなおもちを活用し、さらにもちもち感UP!
- ・こしあんこなど季節に合わせてあんこをうず巻き状にし親子で楽し、簡単なお料理。

作り方

モカり餅 2コ  
牛乳 100ml  
卵 1コ  
ホットケーキミックス 150g  
こしあんこ 袋入り少量

1. 細かく切ったおもちと牛乳を耐熱容器に入れフタをせりレンジにかける  
(600W 3分くらい)
2. 1のあら熱をとり、卵とHCを混ぜる
3. 袋入りのこしあんこの先をカットしてナイフにうず巻き状にしまり出す。
4. その上にHCを流し、焼き上げる。

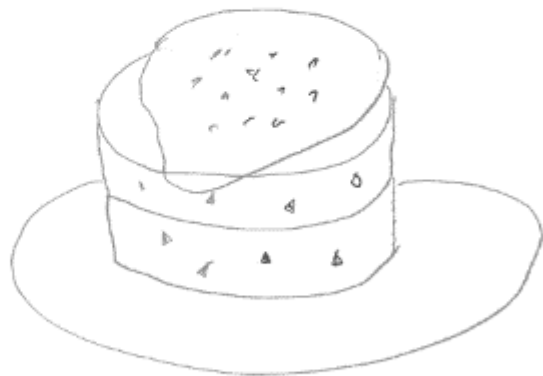


Te

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ピスタチオホットケーキ

イラスト



ポイント

生地の中と外にもトッピングで  
砕いたピスタチオをのせて食感を  
楽しめよう。

作り方

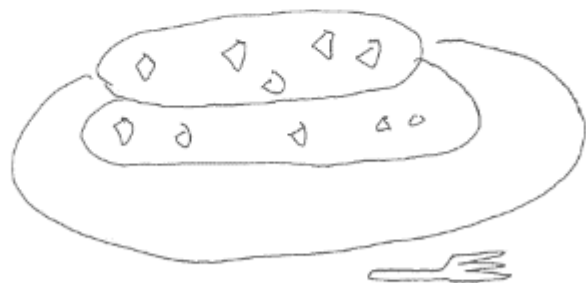
・基本のホットケーキの生地には砕いた  
ピスタチオを入れて焼く  
仕上げに生クリームをたっぷりつけて  
トッピングにピスタチオをふりかける。



## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: さつまいもゴロゴロホットケーキ.

イラスト



ポイント

さつまいもつぶいたものと  
食感を厚くするためにゴロゴロと  
入れる。

作り方

ホットケーキミックスにつぶいた  
さつまいもを入れて混ぜる。  
さつまいもを小さくカットしたものを  
混ぜる。火を弱く。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: 村上名産 世川流山の塩ホトケキ

イラスト



ポイント

村上名産の世川流山の塩(普通の塩でOK)を使い甘いホトケキの味にする。ニギル補給。

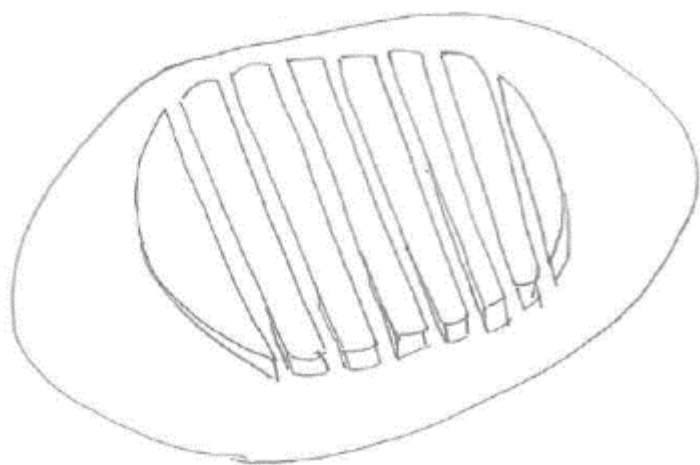
作り方

焼く前のホットケーキのペーストに塩を一つ入れて焼く。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：新潟名物 ホッコ焼き風 ホットケーキ

イラスト



ポイント

新潟県民なら、みんな知っているホッコ焼に近いホットケーキ。

作り方

もちもちホットケーキに黒砂糖を  
3個～5個分（溶かして冷めたもの）

入れて、まぜて焼く。

焼き上がったホットケーキをホッコ焼  
みたしに、細く切って、できあがり。

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：静岡ウス茶とケーキ

イラスト



ポイント

ウス茶糖とは、、、  
 抹茶の「薄茶」と砂糖を混ぜて作られる、  
 グリーンティーの一種(ウス茶糖は粉末)  
 昭和18年の販売開始以来の  
 静岡県を代表するロングセラー商品です。



作り方

◆材料

- ・ホットケーキミックス 150g(1袋)
- ・卵 2個
- ・ウス茶糖 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ2
- ・水 100cc

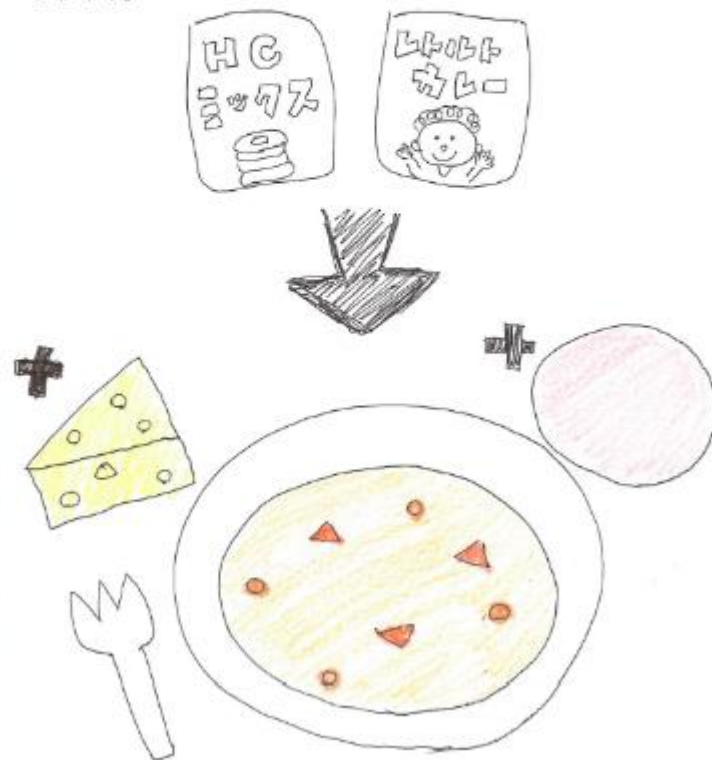
◆作り方

- ①材料を全てボウルに入れよく混ぜる
- ②耐熱紙カップや型に流して、  
180℃に温めておいたオーブンで15分程焼く
- ③粗熱がとれたらお好みで粉糖をまぶして完成

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：まるでカレーパン''ホット''ケーキ

イラスト



ポイント

スーパーに売ってるもので簡単にできちゃいます。  
朝食にもおやつにもオススメで、好きなカレーでアレンジもできます。  
テイクアウトのパンが高くなるので、、、

作り方

【材料】

HCミックス・卵・レトルトカレー（辛めがオススメ）

各1つずつ

【作り方】

- ①HCミックス・卵・レトルトカレーを混ぜる
- ②①をいつも通りに焼く
- ③完成

★好きな具材（チーズやハム）を載せても美味しいです。

# 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル: ホットケーキで簡単! ぜいたくケーキ!!

イラスト



ポイント プリンアラモードのように、プリンをのせたり、クリームをトッピングしたところ。

作り方

① 大きさの違うホットケーキを3枚つくる。

② 3枚を皿にのせ、メープルシロップ、いちご、プリン、クリームなどのせる。

③ サクランボ、チョコの棒、クッキー、アラガンをつけたり段の部分にカラースプレーをつけたりして、デコレーションする。

⇒ できあがり!

## 19年度「至極のホットケーキ」レシピ申込書

タイトル：フルーツホットケーキ

イラスト



ポイントがざりのフルーツはなんでもOK

作り方

