

No.14 「キューピー マヨネーズ」で楽しく簡単スイーツ

-1- 「裏ワザ」レシピで簡単にプロの食感に

「裏ワザ」レシピとは、いつもの料理に「**キューピー マヨネーズ**」を加えるだけで、食感や食味が良くなる、さまざまな食シーンで便利に使えるレシピのことです。

「裏ワザ」レシピの中でよく驚かれるのは、スイーツに使うものです。**ホットケーキの生地にマヨネーズを混ぜて焼くと、乳化された植物油や酢がグルテンの形成に作用し、生地がふんわりサクッと仕上がります。ほかにプリン液にマヨネーズを加えて作るとしっとりなめらかに仕上がります。(マヨネーズの味はしません)**

研究開発本部では、「**キューピー マヨネーズ**」の機能をいかした使い方を研究し、学会で発表をしています。「裏ワザ」レシピは科学的な根拠に基づいているので、スイーツ以外にも、日々の料理にぜひ活用してみてください。

「裏ワザ」レシピ URL:
<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/urawaza/>



マヨネーズで！
ふわふわホットケーキ



マヨネーズで！
なめらかプリン



-3- スイーツ作りをもっと手軽に

スイーツ作りには欠かせないバターですが、いざ作ろうと思った時に、冷蔵庫にないことはありませんか。そこで、冷蔵庫に常備してあるマヨネーズが活躍します。バターを使わずマヨネーズで、クッキーやケーキを作ることができます。

また、スイーツ作りは楽しいですが、準備に時間がかかります。マヨネーズで代用することで、バターを室温に戻したり、クリーム状にしたりする手間が省け、時短につながることも魅力です。

お菓子レシピ URL :
<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/okashi/>



2色のマヨネーズクッキー



アメリカンケーキ

-4- マヨネーズを活用してレパートリーを増やそう！

公式サイト「**キューピー マヨネーズ キッチン**」では、さまざまなレシピを公開しています。

おすすめの「**マヨ鶏**」は、鶏肉の下味付けにマヨネーズを加えると、肉がやわらかくなり臭みも消えるなどの「裏ワザ」を活用したレシピで人気があります。

「**マヨチェン**」では、惣菜や缶詰やカニカマ、ちくわなどを使って、「いつもの料理をマヨネーズでパッとイメチェン」できるレシピを紹介しています。

家で料理をすることが増えたこの機会に、「**キューピー マヨネーズ**」を活用して、楽しくレパートリーの幅をひろげてみてはいかがでしょうか。



「マヨ鶏」レシピ URL :
<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/mayomagic/mayodori/>



「マヨチェン」レシピ URL :
<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/mayochange/>

-2- スイーツ作りは食育にぴったり

外出自粛で、家でスイーツを作る機会が増えた方も多いのではないかと思えます。小さなお子さまでも材料を混ぜたり、クッキーの型抜きをしたり、一緒に楽しめるスイーツ作りは食育におすすです。

カップケーキは、材料を混ぜ合わせてレンジで温めればできあがります。お子さまの年齢に合わせてレシピを選び、一緒にスイーツ作りを楽しんでみてはいかがでしょうか。自分で作ったスイーツをおやつに食べる時間は格別です。



レンジでかんたん！
ふんわりママレードカップケーキ



メッセージ マヨネーズクッキー