

〈新商品 江久庵どら焼きの皮 アレンジレシピ〉

江久庵で大人気のどら焼きを“皮だけ”でも限定販売できるようにしました！

あんこが苦手な方でも美味しく食べられるどら焼きの皮

そのままでも美味しくおたのしみいただけますが、アレンジしてもさらにおいしく召し上がりいただくことができます。

そのままお召し上がりになる場合は、電子レンジで 500W30 秒～ 40 秒ほど温めていただくとふわふわになります♪



① とろ〜りハムチーズサンド

甘じょっぱさが癖になるお食事系アレンジレシピ

- 材料：スライスハム、とろけるスライスチーズ、マヨネーズ、黒胡椒(お好みで)
- 作り方：1) どら焼きの皮にマヨネーズを薄く塗り、ハムとチーズを乗せる
2) もう1枚の皮で挟み、トースターでチーズがとろけるまで3分ほど焼く
お好みで、黒胡椒をかける



② お手軽ミニピザ

どら焼きの皮がもちりとしたピザ生地に大変身！おつまみにも最適

- 材料：ピザソース(ケチャップでも可)、とろけるチーズ、お好みの具材(ピーマンやサラミなど)
- 作り方：1) どら焼きの皮にピザソースを塗り、具材とチーズを乗せる
2) トースターでこんがりとし焼き色がつくまで焼けばミニピザの出来上がり



③ ひんやりアイスサンド

好きなアイスを挟むだけ！シンプルで美味しい食べ方

- 材料：カップアイス(バニラ、抹茶、チョコなど)
- 作り方：1) どら焼きの皮の上に、スプーンですくったアイスを乗せる
2) もう一枚のどら焼きの皮で挟む
3) 冷凍庫で冷やし固めると、さらに美味しくなる



〈江久庵 福耳 アレンジレシピ〉

江久庵店頭にて期間限定販売している福耳を、さらに美味しくアレンジ♪

パティシエおすすめのアレンジレシピをご自宅では是非お楽しみください。

そのままお召し上がりになる場合は、電子レンジで 500W30 秒～ 40 秒ほど温めていただくと

香りもよく、出来立てのようにふわふわになります♪

いっしょに生クリーム、アイスクリーム、岩塩などを付けてお楽しみください。



① 黄金の哲学 ~プレーン~ で簡単！フレンチトースト

まるで名店の味！フレンチトースト

・材料：牛乳、バター、岩塩(お好みで)

・作り方：1) カステラに牛乳をハケで塗る(少量で OK)

▶直接かけると水分を含みすぎるため、注意。

2) バターを敷きフライパンで焼く

3) ひっくり返して両面をこんがり焼く

4) お好みで岩塩をかけると甘味がひきたちます



② お手軽焦がしカステラ

おうちで簡単♪外はカリカリ、中はしっとり焦がしカステラ

・材料：グラニュー糖

・作り方：1) カステラにグラニュー糖をたっぷりとかける

2) トースターでこんがり焼き色がつくまで焼く

