

8月2日はおやつの日♪♪ 夏休みの自由研究は“おやつdeクッキング”が楽しい！ 冷やし中華にみかんゼリーを乗っけてみよう！



おやつ文化の普及活動を行い、製菓業界の活性化を目指す一般社団法人日本おやつ協会（代表理事：西川世一、所在地：東京都渋谷区）は、8月2日を「おやつの日」と制定し、おやつをもっともっと楽しんでほしいと、おやつを使ったアレンジレシピを提案しています。

これまで生み出してきたレシピは100品以上！

馴染み深い食材やメニューに、おやつをプラスすることによってまったく新しい味を生み出しています。

その中から自信をもってオススメするアレンジレシピを3品ご紹介！

どれも驚きの組み合わせですが、食べてみると美味しいのでさらにビックリ！

使用しているのは簡単に揃えられる材料と、どこでも手に入るおやつです。

調理もほとんど必要ありませんので、家庭ですぐに作れ、夏休みの自由研究などにもオススメです。

おやつの日をきっかけに、親子でおやつを囲み楽しい時間を過ごしていただけたら嬉しいです。

🍌 アレンジご紹介

（日本おやつ協会所属 料理研究家監修）

① 冷やし中華×みかんゼリー



冷やし中華のチェリーをみかんゼリーに変えるだけで、夏の清涼感キラキラUP！

みかんの酸味とゼリーの優しい甘みがめんつゆにマッチ。

みかんゼリーを凍らせても◎

② トースト×グミ



トーストにバターを塗り、好きなグミをのせて焼くだけ！

グミが熱で溶けて、濃厚なコンフィチュールに大変身！グミの果実感が食欲をそそります。

③ サバ缶×チョコレート



サバ缶にチョコレートソースをかけただけで、何日も煮込んだようなコクがうまれ、サバ缶の味に奥行きが出ます。

魚が苦手な子供でも楽しく食べて克服のきっかけに！