

グルメの秋！ おやつアレンジでいつものメニューが あら！楽しい！！



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、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。

その中から今回は、秋にぴったりのメニューをおやつでアレンジしたレシピをご紹介します。

旬の食材を使ったメニューが、おやつで遊びゴコロたっぷりに変身！しかもおいしい！！

グルメの秋、ちょっと変わったメニューにチャレンジしてみては？



アレンジご紹介

（日本おやつ協会所属 料理研究家監修）

①チョコバナナ餃子



相性ばっちりなバナナとチョコを組み合わせるとスイート感UP！1cmの角切りバナナと、小さく砕いた板チョコを餃子の皮で包んでこんがり焼けば、子供も喜ぶおやつに大変身！

②栗くりくりーむシチュー



じゃがいものかわりにほんのり甘い天津甘栗を活用したアレンジレシピ！

あらかじめ剥いてある栗を入れるだけなので長時間煮込む必要もありません。

シチューの中の栗をみつけたときはちょっと嬉しい気持ちに♪

③さんまの柿ピー粉揚げ



旬のさんまを"おかし"く味わう！パン粉の代わりに、柿ピーを砕きチーズを加えたものをさんまにまぶしてこんがり焼き上げました。柿ピーの香ばしさとカリカリ食感がクセになる！さんまの水煮でも、お手軽美味しく仕上がります。