

NEWS

WEB会員様限定の夏休み特別企画！

『永谷園×ビードパパ ちびっこパティシエ体験』

パティシエ直伝 ホットケーキ作り体験イベントを実施しました

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)の「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」を使ったアレンジレシピを、弊社グループ会社(株)麦の穂ホールディングスのシュークリーム専門店「ビードパパ」のパティシエが紹介する夏休みの特別企画「ちびっこパティシエ体験」イベントを2014年8月22日(金)に実施いたしました。WEB会員限定で小学生のお子様の参加者を募り、当日は抽選で選ばれた小学4~6年生のお子様と保護者の方5組10名様に、「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」のアレンジレシピを実際に調理いただき、ご試食いただきました。



▲コック服に身を包み、気分はパティシエ！

【実施日】 2014年8月22日(金) 14:00~16:00

【場 所】 (株)永谷園 本社(東京都港区)

【実施内容】

「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」のアレンジレシピ3品をビードパパのパティシエである星野秀介さんと三島俊二さんよりご紹介いただき、ご参加いただいたお子様たちにもホットケーキの調理体験をしていただきました。調理前には、ビードパパの看板商品「パイシュー」のカスタードクリーム入れ体験も実施しました。

今回はホットケーキ3種類と「電子レンジで！簡単カスタード」、「お手軽ドロップクッキー」をご紹介しました。パティシエならではの菓子作りのコツや体験談などを、お子様たちに楽しくわかりやすくご説明いただきました。

調理終了後は自分で焼いたホットケーキに「電子レンジで！簡単カスタード」やフルーツ・チョコレート・ナッツなどを自由にトッピングし、お召し上がりいただきました。

◆アレンジレシピ①「ホットケーキ」

通常は牛乳を入れるところを、無糖ヨーグルトと炭酸水を使ってつくるアレンジレシピです。炭酸水を使うことで、よりふっくらと焼きあがります。また炭酸水をお好みの炭酸飲料に変えると、様々なバリエーションが楽しめます。

◆アレンジレシピ②「電子レンジで！簡単カスタード」

「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」、卵黄、砂糖、牛乳を使い、電子レンジで加熱するだけの簡単レシピです。調理が大変なイメージのカスタードが、手軽にご自宅で作れます。

◆アレンジレシピ③「お手軽ドロップクッキー」

「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」を使ったクッキーで、型抜き不要なので、お子様でも簡単に作ることができます。

【イベント風景】

参加したお子様たちからは「いつものホットケーキより厚くてうれしかった。いろいろな味のホットケーキがあっておいしかった」や「お母さんに『おいしいよ』と言ってもらえてうれしかった」、一緒にご参加いただいた保護者の方からは「ホットケーキやクッキーのちょっとしたコツがわかって良かった」、「色々な作り方が発見できた」などと感想をいただきました。



(↑)パティシエさんが
作り方のポイントを伝授！

お子様たち自ら調理し
トッピングも楽しんで
いただきました。(→)



「ビアドパバ」について

弊社グループ会社(株)麦の穂ホールディングスの「ビアドパバ」は、「できたて・作りたて」のおいしさを届けるシュークリーム専門店です。オリジナルパイシュー生地、厳選された国産の卵と牛乳、マダガスカル産高級バニラビーンズを使用したとろけるカスタードクリームに新鮮な生クリームを混ぜ合わせ、たっぷり詰め込んだパイシューやクッキーシューが人気です。



「ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ」商品特長、概要

- ・「ホテルのレストランにあるホットケーキ」をコンセプトにしてホテルニューオータニ監修のもと1977年に発売し、長くご愛顧いただいているホットケーキミックスです。
- ・卵と牛乳を用意するだけで、ご自宅で簡単にバニラが香るふんわりしっとりした口どけのホットケーキがお楽しみいただけます。
- ・メープルタイプシロップ付きです。



商品名	ホテルニューオータニホットケーキミックス バニラタイプ
表示内容量	500g(ホットケーキミックス 200g×2袋、 メープルタイプシロップ 25g×4袋)
荷姿	5P×4B
希望小売価格	税込 412円
賞味期間	12ヶ月
発売地区	全国

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519