



# みんな大好き！手作りおやつに欠かせない万能アイテム ホットケーキミックス

ふつから甘い、大人も子どもも大好きなホットケーキ。アレンジ次第で軽食にもなり、食卓が楽しくなります。今回は、基本となるホットケーキの正しい焼き方や、組合員さんのアイデアレシピを紹介いたします。

お店みたいなホットケーキを、家庭でも食べていただきたくて、そんな思いから生まれた **CO-OP** ホットケーキミックス。卵や牛乳と混ぜりやすいキメ細かな粉なので、お菓子作りが苦手でも、誰でも簡単に、ふくらむと口どけのよいホットケーキを焼き上げることができます。



**CO-OP** ホットケーキミックス  
600g(200g×3袋)  
本体価格:218円  
税込価格:235円  
企画予定:8月3週



**CO-OP** アカシアはちみつ  
250g  
本体価格:328円  
税込価格:354円  
企画予定:いつでもカタログ注文



**CO-OP** せいぎょうホームアイスクリーム  
473ml  
本体価格:380円  
税込価格:410円  
企画予定:8月4週



## 安心・安全・おいしさのヒミツ

**3袋の小分け**  
開封したミックス粉は、風味の劣化や品質の低下が進みやすいため保存に注意が必要です。この商品は200gずつの3袋に分かれています。200gで直径15cmのホットケーキが約4枚焼けるので、家庭で使いきるのにぴったりです。

**アルミニウム不使用**  
コープの商品は、生地を膨らませる膨張剤にアルミニウムを使用していません。

**甘さひかえめ**  
粉っぽさがなくふんわりと柔らかく、さつくりとした歯切れのよい生地が焼けます。甘さ控えめの味わいで、おやつはもちろん、朝食などにも適しています。

## ふんわりさっくり焼き上げポイント

- 1 パッケージに表示した標準レシピに対して、牛乳、または水の量を少し減らす。  
**ふんわりさっくりの黄金比率**  
ミックス粉200g:牛乳(または水)130g:卵1個(約50g)
- 2 生地をかき混ぜすぎない。  
少々タマが残っていても大丈夫★
- 3 **CO-OP** マヨネーズを大さじ1~1.5杯(約18g以下)混ぜる。混ぜたマヨネーズの分量だけ、牛乳(または水)を減らす。
- 4 フライパンを中火で余熱し、生地を流し入れる前に「ジュ」という音がきこえる程度に、ぬれ布きんの上に置き、粗熱を取る。  
冷ましすぎないように注意！  
焼き色が均一で滑らかな表面に仕上がりますよ。
- 5 生地は、フライパンから20cmほどの高さから落とす。
- 6 ごく弱火(フライパンの底に炎がつかない程度の火力)でじっくりと焼く。



火力調整が難しいところですが、注意しながら焼けば、焦がしたり、ムラになったりの失敗が減りますよ。

奥本製粉株式会社さんに教えていただきました

## 朝食やランチに♪ほのかに甘いパンケーキ

ミックス粉200g:水または牛乳220g  
ホットケーキと同じ手順で仕上げます。  
甘すぎないから、薄めに焼いてツナやハムをはさんでも。

## みんなの アイデアレシピレポート



**CO-OP** ホットケーキミックスは、ホットケーキに限らず、さまざまなレシピに使える優れたものなんです！



### ミニミニどら焼き

ミックス粉に牛乳を増量してゆるい生地をつくり、ホットプレートで小さく焼き、あんこを挟んだらできあがり。  
(可児市 ゆちさん)



### マグカップDE蒸しパン

マグカップに生地を入れて、レンジで蒸しパン。簡単なので子どもでもつくれます。洗いものがカップとスプーンだけという点もうれしい！  
(大垣市 コマじろうさん)



### ミニアメリカンドッグ

ミックス粉と卵、牛乳をマグカップで混ぜ、楊枝に刺したウインナーの衣にし、油で揚げます。  
(中津川市 Mさん)

柔らかくふわふわでおいしい♡子どもも大好き。お手伝いもしやすいです。



### とうふドーナツ

ミックス粉と豆腐を混ぜ合わせ、耳たぶくらいの固さにします。手でコロコロ丸めて、油で揚げてお砂糖をまぶします。(恵那市 とうふドーナツさん)

### キャロットパウンドケーキ

フードプロセッサーですりおろした人参を生地に混ぜ、型に流し込み焼きます。  
(多治見市 りよんママさん)



### チーズ入りパンケーキ

いつものパンケーキにスライスチーズをのせ、半分に折ったら出来上がり。  
(可児市 Happyママさん)



バターやシロップをつけないので、手も汚れません。ピクニックに持参してもGOOD☆



### 朝食パンケーキ

さつまいもと人参を入れれば、朝食にぴったりのパンケーキになります。  
(可児市 あいあいキッズさん)

5月によもぎを摘んで茹でてミキサーにかけ、冷凍しておき、シーズン以外でもつくっています。



### よもぎのホットケーキ

我が家の5月定番の手作りおやつ。よもぎの色と香りがとてもよいです。水の代わりに絹ごし豆腐1/3パックを混ぜると、さらにふんわりあがります。  
(高山市 ハルアサママさん)

### お絵かきホットケーキ

100円ショップで売っている、ドレッシングの容器に生地を入れると書きやすいです。メッセージも書けます。ただし、鏡文字をがんばらないといけません。  
(瑞穂市 いちごくまさん)



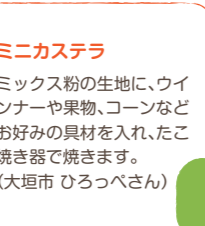
### スコーン

ミックス粉200g、牛乳50g、バター50gにチョコチップやバナナなど好みの具を入れて、生地がまとまったらカットして170℃のオーブンで25分焼きます。  
(八百津町 まりっぺさん)



### ミニカステラ

ミックス粉の生地に、ウインナーや果物、コーンなどお好みの具材を入れ、たこ焼き器で焼きます。  
(大垣市 ひろっぺさん)



子どものおやつに、ホットケーキの甘さとソーセージの塩辛さがよくあいます。



### お手軽版アメリカンドッグ

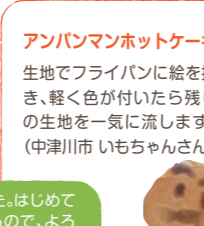
ミックス粉に卵を入れて、こねます。生地をソーセージに巻きつけ、卵を塗ってオーブントースターで焼きます。  
(岐阜市 いちごさん)

### スタバのようなスコーン

柔らかくしたバター40gとミックス粉150gを混ぜる。板チョコ2/3枚を刻み入れ、水30~40ccを固さを見ながら混ぜてこねる。170℃のオーブンで、12~15分焼いたら完成！  
(各務原市 ビースさん)



娘が中1の時に作りました。はじめてでも手軽に失敗なくできるので、よろこんでいました。



### アンパンマンホットケーキ

生地をフライパンに絵を描き、軽くと色が付いたら残りの生地を一気に流します。  
(中津川市 いもちゃんさん)

