

2026年

冬メニュー



- ・ポテトクリームグラタン
- ・新食感! さつま芋トリュフ



ポテトクリームグラタン



【材 料】1人分

じゃがいも	1個(150g)
牛乳	200cc
しめじ	50g
塩	3つまみ
コショウ、ナツメグ	各少々
おろしニンニク	小さじ1/4
ピザ用チーズ	15g
バター（有塩）	10g
パセリ（乾燥可）	お好みで

【作り方】

- ① **じゃがいも**は皮をむき、1cm厚さのいちょう切りにし、**しめじ**は石づきを落とし、ほぐします。
- ② 鍋に①、**おろしニンニク**、**牛乳**を入れコンロにかけます。【**煮物モード/10分**】に設定し、点火します。
※消火までの間、時々軽く混ぜます。
- ③ 消火したら、竹串などでじゃがいもが煮えているかを確認します。柔らかくなっていたらヘラで軽く潰します。再度点火し、混ぜながら煮詰め、少しとろみが付いてきたら、**塩**、**コショウ**、**ナツメグ**を加えて、混ぜながら更に煮詰めます。とろりとしてきたら火から下ろします。
※火加減は弱めの中火程度。
- ④ ③を耐熱容器に移し、表面を平らにします。**ピザ用チーズ**を全体に散らし、所々に**バター**をのせたらココットプレートに乗せ、グリルにセットします。【**ココットプレートモード/8分**】に設定し、点火します。消火したらお好みで**パセリ**を振りかけて完成です。

新食感！さつま芋トリュフ



【材 料】1人分

焼き芋	100g
ココア	大さじ1.5(9g)
ハチミツ	// (25g)
牛乳	大さじ1~1.5
ココア(仕上げ用)	小さじ1(2g)

●焼き芋の準備●

さつま芋は水で洗い、濡れたままキッチンペーパーで包んだら、更にアルミ箔で包みザ・ココットに入れます。【ザ・ココットモード/加熱20分/予熱20分】で加熱します。消火後、竹串を刺して火通りを確認します。

【作り方】

- ① **焼き芋**は皮をむき、ボウルに入れてフォーク(又はマッシャー)でしっかり潰します。
- ② ①に**ココア**と**ハチミツ**を加え、ゴムベラで混ぜます。概ねココア色に染まれば**牛乳**を加え更に混ぜます。丁度良い固さになれば10等分にし、丸めます。
※牛乳の量は、生地の硬さを見ながら調整します。(硬めのこし餡くらい)
- ③ バットに**ココア(仕上げ用)**を広げ、②を転がしながら全体にまぶしたら完成です。

アレンジ

大人用なら、刻んだラムレーズンを加えたり、ココアの代わりにきな粉や、黒すりゴマを加え、和菓子風に仕上げたり、甘いものが好きな方なら、仕上げ用ココアを粉糖や和三盆に変えるのもお勧めです。

サポートチャンネル

料理レシピや最新機器の紹介など、暮らしに関するアイデア情報を発信しています。

めちゃ推し料理動画

旬の食材、トレンド、とっておきの献立、自慢の逸品など、スタッフおすすめのレシピを1分間でご紹介!

最新キッチン機器紹介

進化するガスコンロ・ガスオープンを操作性や清掃性など、わかりやすく動画でご説明しています。

こちらから
ご覧ください!



レシピ集

過去の料理体験会のメニュー動画、レシピをご紹介します。

