

もちもちホットケーキ



【材料】

- ・卵... 1個
- ・牛乳... 100ml
- A：ホットケーキミックス… 150g
- A：NEOわらび餅…20g
- ・バター 10g
- ・バター(トッピング用) ... 適量
- ・メープルシロップ... 適量

【作り方】

- ①ボウルに卵を割入れて、泡立て器で混ぜ、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- ②①にAを入れてゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③フライパンにバターを入れて熱し、②の半量を流し、中弱火で焼き色がつくまで焼く。
- ④ひっくり返して、同様に焼き、お皿に移して、バターとメープルシロップをかける。

👉 ふわもちっで贅沢な新感覚！朝ごはんやおやつにいかがでしょうか😊

ミルクわらび餅



【材料】

- ・NEOわらび餅... 1袋
- ・牛乳... 60ml
- ・きなこ... 適量

【作り方】

- ①ボウルに、わらび粉と牛乳を入れてよく混ぜる。
- ②①をお皿に盛り、備え付けのきなこをかける。

👉 ミルキーなわらび餅と香織高いきなこがバッチリ！どこか懐かしいそんな味をご家庭で♪

わらび粉入りどら焼き



【材料】

- ・NEOわらび餅...大さじ1
- ・ホットケーキミックス... 100g
- ・卵... 1個
- ・牛乳 ...50ml
- ・はちみつ... 大さじ2
- ・サラダ油... 適量
- ・あんこ...60g

【作り方】

- ①ボウルに卵を割り入れ、サラダ油とあんこ以外の材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ②フライパンに油をしいて熱し、スプーン1杯分を入れて、静かに伸ばす。
- ③表面がふつふつしてきたら、ひっくり返して中弱火で焼き、火が通ったら火から下ろす。
- ④③を2枚1組にし、あんこをのせて挟む。

🔥 皮がもちもち！かわいいサイズ感と優しい甘さがふんわりと癒しを与えてくれます

あずきわらび餅



【材料】

- ・NEOわらび餅... 1袋
- ・牛乳 ...60ml
- ・あんこ... 適量
- ・バニラアイス... 適量

【作り方】

- ①NEOわらび餅を牛乳で作ри、器に盛る。
- ②①にたっぷりのあんことバニラアスを添える。

🔥 夏にぴったり和と洋のコラボレーション！冷たいうちに召し上がれ♪

きつねわらび餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅...2袋
 - ・ 油揚げ ...1枚
- A めんつゆ(2倍希釈)大さじ2
A水... 大さじ2

【作り方】

- ①NEOわらび餅を表記通りに作る。油揚げは半分に切る。
- ②油揚げは耐熱容器に移し、Aを入れ、ラップをし、電子レンジ(500w)で2分加熱する。
- ③②の粗熱を取り、1のわらび餅を半量ずつ入れる。

🔥 噛んだ瞬間広がる、だしがジュワっともちもちが病みつきに！
主食にもおやつにも変身してしまう万能レシピです。

お汁粉わらび餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅... 1袋
- ・ 市販のお汁粉... 1袋

【作り方】

- ①NEOわらび餅を表記通りに作る。お汁粉は表記通りに温める。
- ②お汁粉にわらび餅を食べやすい大きさにして入れる。

🔥 ほっとする間違いのない味🗨️
いつものお餅をわらび餅に変えて新食感に気分も上がる間違いなし！

クズシャリ風わらび



【材料】

- ・ NEOわらび餅... 1袋
- ・ お好みの冷凍果物...30g

【作り方】

- ①NEOわらび餅を作り、丸めて竹串に刺す。
- ②①にランダムに冷凍果物を埋め込み、ラップに包んで、1時間以上冷凍する。

🔥 凍らせて新感覚 ✨ 暑い夏におすすめクズシャリ風わらび。お好みの冷凍果物でお試しを！

ずんだわらび餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅 ... 1袋
 - ・ 冷凍えだまめ... 100g
- A砂糖... 10g
A塩... 少々

【作り方】

- ①NEOわらび餅を表記通りに作る。冷凍枝豆は電子レンジで解凍する。
- ②冷凍枝豆は皮をむき、熱いうちにすりつぶす。
- ③②にAを加えて、①を入れて絡める、

🔥 抱えて食べたい程一度食べたら沼る..！ずんだ好きにはたまらない一品の完成です

ダルゴナコーヒーわらび餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅... 1袋
- ・ 牛乳 ...60ml
- ・ コーヒー... 100ml
- ・ 砂糖...大さじ1

【作り方】

- ①NEOわらび餅を牛乳で作し、 グラスに盛る
- ②ボウルにコーヒーと砂糖を入れて、ハンドミキサーで高速で泡立つまで混ぜる。
- ③泡立ってきたら、 ①にのせる。

🔥 タピオカの次はわらび餅..？ おうちで簡単にカフェ体験♪

ポンデケージョ



【材料】

- ・ ホットケーキミックス... 100g
- ・ NEOわらび餅...20g
- ・ 粉チーズ...20g
- ・ 黒ごま... 10g
- ・ 牛乳 ... 70ml

【作り方】

- ①ボウルに、牛乳以外の材料を入れて、泡立て器でムラなく混ぜる。
オーブンは180度に予熱しておく。
- ②①に牛乳を入れて、 ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③②を食べやすい大きさに手で丸め、 キッチンペーパーをしいた鉄板に並べる。
- ④180度のオーブンで15分焼く。

🔥 パーティーやお子さんのおやつにも！
ぱくぱく手が止まらない、混ぜてオーブンに入れるだけの簡単おいしいポンデケージョ

さつまいもきなこ餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅... 大さじ1.5
- ・ さつまいも... 200g
- ・ 牛乳 ... 70ml
- ・ 塩...少々
- ・ きなこ... 適量

【作り方】

- ①さつまいもは皮をむいて乱切りにし、耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ (500w) で6分加熱する。
- ②①を熱いうちにマッシュし、 NEOわらび餅、牛乳、塩を入れて混ぜ合わせる。
- ③食べやすい大きさに成型し、きなこをまぶす。

🔥 親子で楽しめる♪そのままでも冷やしても美味しい！ヘルシー簡単おやつの出来上がり

マンゴー✕ココナッツ わらび餅餅



【材料】

- ・ NEOわらび餅... 1袋
- ・ マンゴージュース ...60ml
- ・ ココナッツパウダー... 適量

【作り方】

- ①NEOわらび餅はマンゴージュースで作る。
- ②①を食べやすい大きさにして、ココナッツパウダーをまぶす。

🔥 和✕南国風🌴 新発見のおいしさにハマる予感！