

町子の ティータイム



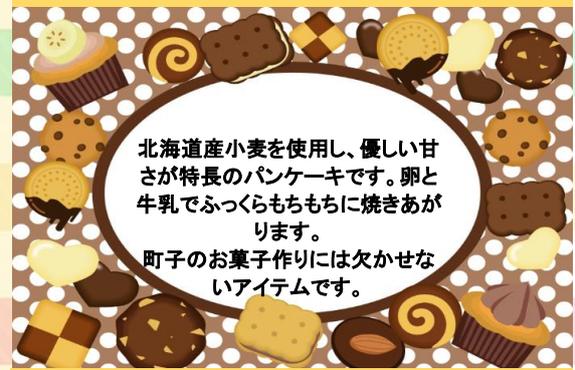
KITANO SELECTION

PANCAKEMIX
パンケーキミックス

卵と牛乳でふくらもちもちに焼きあがります。
北海道産小麦を使用した、優しい甘さが特長のパンケーキです。

4既分×2袋

キタノセレクション



北海道産小麦を使用し、優しい甘さが特長のパンケーキです。卵と牛乳でふくらもちもちに焼きあがります。
町子のお菓子作りには欠かせないアイテムです。

パンケーキミックス (200g × 2袋)



ラクシュミー
極上はちみつ紅茶
(25P)



カレルチャペック
トロピカルアールグレイ
(4g × 8)



キタノセレクション
レーズンサンド
(1個)

キタノセレクション
神戸アソートクッキー (300g)



キタノセレクション
アールグレイ (100P)





ハムと高菜のフィンガーサンド

〈材料〉食パン4枚分

KS大人のための

ロースハム4枚

KSごま高菜 100g

マヨネーズ 大さじ2

無塩バター 大さじ2

サンドイッチ用食パン 4枚

〈作り方〉

①ごま高菜にマヨネーズを合わせる。

②食パンの片面にバターを塗り、①とロースハムを挟む。

③②を6等分にカットしたら完成。



和風な
一口サンド



町子さんの ティータイムレシピ

バナナプリンのアロマティー

〈材料〉1人分

バナナプリン 1個

カレルチャペック

トロピカルアールグレイ 1袋

オリゴ糖 適量

氷 適量

〈作り方〉

①約400mlの水にティーバッグを入れ、冷蔵庫で水出しティーを作る。

②バナナプリンのフタを取り、フォークで中身を崩して冷凍する。

③グラスに、カットした②とオリゴ糖、氷を入れ、①を注ぐ。

アロマティーの中で泳ぎたいな...



緊急企画!!
北野エースの店長が
町子に挑む!!

料理をしない男が子供に人気のあるおやつを作ってみた

ベビーカステラ風パンケーキ

【材料】(約24個分)

KSパンケーキミックス1袋(200g)

卵Mサイズ2個

メープルシロップ60g

みりん30ml

サラダ油15ml

【作り方】

①材料をダマにならないようにかき混ぜる。

②たこ焼き器(ホットプレート)の温度は120~140℃程度に温める。

③たこ焼き器に溶かしたバターを塗って、生地を入れていく。生地は7分目ぐらいまで。

④プツプツしてきたらひっくり返して、重ねて球状にする。

⑤中心まで火が通ったら完成。

どうや?
町子はん

