

“かわいすぎて食べられない!?” バレンタインデーやホワイトデーにもぴったり♡ 可愛いたべっ子どうぶつレシピ動画を公開

動画 URL : <https://youtu.be/GUsgl0PXkNg>

使用したアイテムはこちら : <https://www.kai-group.com/fun/collaboration/tabekko/>

株式会社ギンビス（所在地：東京都中央区、代表取締役社長：宮本周治）の大人気ビスケット菓子「たべっ子どうぶつ」は、2023年で発売45周年を迎える、子どもから大人まで愛されるロングセラー商品です。

「たべっ子どうぶつ」と貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼 COO：遠藤浩彰）がコラボレーションした簡単手軽に使える製菓シリーズを使ったレシピ動画を貝印より2月7日（火）公開しました。



おうちでのお菓子づくりに注目が高まる中、ビスケットの可愛い見ただけから「たべっ子どうぶつ」を使用したアレンジレシピの検索件数は近年増加傾向にあります。またお菓子そのものだけでなく、パッケージに描かれたキャラクターにもファンが多いブランドです。

今回はうさぎさん、かばさん、ぞうさん、らいおんくんと一緒に、「たべっ子どうぶつ」のクッキー型とチョコレート型を使ったレシピを紹介しています。型を使用するだけでお子さまでも簡単にたべっ子どうぶつのキャラクターのクッキーやチョコレートが作れます。応用編ではアイシングを使用し、本物にそっくりで可愛いクッキーの作り方を紹介しています。見た目はもちろん、味もばっちり美味しいレシピに大人も子どもも夢中になれるはずです。今年のバレンタインデーや、ホワイトデーにぜひ試していただきたいレシピとなっています。

■製作シーン



撮影は貝印本社にて行われました



クッキーの焼き上がりを待つうさぎさんとらいおんくん



クッキーの焼き上がりを待つぞうさんとかばさん



貝印本社1階のオープンキッチンでお菓子づくりに挑戦

■レシピ

【型抜きクッキー】

■材料（約20枚分）：

- | | | | |
|----------|--------|------|------|
| ・バター（無塩） | 100g | ・砂糖 | 80g |
| ・全卵 | 1個 50g | ・薄力粉 | 220g |

■作り方

- ①ボウルにバターと砂糖を入れ、泡立て器で馴染むまですり混ぜる。
- ②別のボウルに卵を溶き、①に少しずつ加えて、その都度混ぜる。
- ③薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
- ④粉気がなくなり混ぜにくになったら生地をまとめる。
大きめに切ったラップで挟み、めん棒で厚さ5mmに伸ばし、
- ⑤冷蔵庫で1時間以上、冷やし固める。
- ⑥表面に打ち粉をふって抜き型で押し、スタンプ型を押し、抜き型を外す。
- ⑦クッキングシートを敷いた天板に間隔を開けて並べ、170℃に予熱をしたオーブンで15分焼く。



★応用編

【アイシングクッキー】

■材料：

- ・卵 1個
- ・粉糖 170g
- ・食紅 お好み
- ・卵白パウダー 適量

■作り方

- ①ハンドミキサーで卵白をツノが立つまで泡立てる。
(※安定しない場合は卵白パウダーを入れる。)
- ②粉糖は3回分くらいに分けて入れる。
- ③メレンゲを小鉢に移して、色を作っていく。
- ④アイシングを絞り出すアイシングコネルをクッキングペーパーで作る。
- ⑤アイシングを入れてクッキーを可愛くデコレーションする。



【板チョコ・どうぶつ型チョコ】

■材料：（トレイ1枚分）

- ・チョコレート 150g

■作り方

- ①型のくぼみに溶かしたチョコレートを流し入れ、スプーンの背等で細かい模様とうめていく。
- ②全てのチョコレートを流し入れて表面をならしたら、型の端を持って、台の上に数回落とし空気を抜く。
- ③冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ④固まったら、シリコンチョコ型は、チョコレート周辺のシリコンを軽く引っ張り、すき間を作って外す。板チョコ型はチョコレートの面を下にして、シリコンを端からはがすようにして外す。



■ 動画で使用した商品

クッキー抜き型セット (000DL8100/000DL8101)

(らいおんくん・かばさん・ぱんださん/ぞうさん・うさぎさん・さるさん)

価格：各 800 円（税抜） / 各 880 円（税込）

たべっ子どうぶつのキャラクターのクッキーを作れる、抜き型とスタンプ型のセットです。細かい表情をスタンプで簡単に表現することができます。らいおんくん・かばさん・ぱんださん、ぞうさん・うさぎさん・さるさんの 2 つの組み合わせで展開。



シリコンチョコ型 (000DL8102)

価格：1000 円（税抜） / 1100 円（税込）

たべっ子どうぶつの 9 種類のキャラクターのチョコレートを一度に作れるシリコン型です。チョコレート以外にも、グミや氷作りにも使えます。



板チョコ型 (000DL8103)

価格：1000 円（税抜） / 1100 円（税込）

たべっ子どうぶつの 12 種類の絵柄が入った板チョコレートを作れるシリコン型です。1 枚でそのまま渡すことも、割って渡すこともでき、プレゼントにもぴったりにです。



■ 貝印株式会社

1908 年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など 1 万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町 3-9-5 代表取締役社長兼 COO：遠藤浩彰

<http://www.kai-group.com/>

■株式会社ギンビス

代表取締役社長 宮本 周治

◆設立：1930年（昭和5年）5月5日

◆事業内容：ビスケット、クッキー、クラッカー、チョコレート類、スナック等の製造・販売、
海外事業展開

◆URL：<http://www.ginbis.co.jp>

◆PR：「お菓子に夢を！」を合言葉に、世界中で愛される商品を日々作っています。

■「ギンビス」について

ギンビスは、創業以来一貫して「焼き菓子」にこだわり続けてきました。とくに、素焼きハードビスケットでは日本一を目指しています。昔ながらの職人が長い歴史の中で培ってきた匠の技を最新の設備で実現し、絶妙な火加減で焼き上げる技術を磨いてきました。この「焼き」の技術を活かし、油で揚げずに仕上げたノンフライスナックもギンビス独自の人気商品です。

ギンビスの取り組みは単に技術だけではありません。「お菓子に夢を！」の理念のもと、おいしく、楽しく食べていただけるよう形状にもこだわっています。アスパラガス・たべっ子どうぶつ・しみチョココーンなど、いずれもこだわり抜いた形状で、お客さまが手に取りやすく、また目でも楽しんでいただけるように工夫を行っています。

■2023年はアニバーサリーイヤー

2023年はアスパラガスビスケットが発売55周年、たべっ子どうぶつが45周年、しみチョココーンが20周年のアニバーサリーイヤーです。これまでの感謝の気持ちを込めて、各ブランドでイベントやキャンペーンを実施いたします。



「アスパラガスビスケット」は2023年で発売55周年！
2023年3月頃より5ヵ月連続
総計555名様にオリジナルグッズなどが当たる
55周年！「55（ゴーゴー）キャンペーン」を実施いたします。



「たべっ子どうぶつ」は2023年で発売45周年！
2023年3月頃より順次イベントを実施いたします。



「しみチョココーン」は2023年で発売20周年！
合計1,000名様に当たる！
「夏の自由研究を応援！自由研究のアイデアプレゼント」
応募期間：2023年5月初旬～6月末（予定）