



# バレンタインCooking



## チョコバー



簡単におしゃれでおいしいチョコバーを5歳児がクッキングで作ります。チョコとマシュマロでしっとり、だけどビスケットでボリュームがあるチョコバーです。マシュマロがでかい場合は切った方が○です。マシュマロには相性抜群のチョコレートをコーティング♪見た目もかわいく仕上がります。ふんわり甘いマシュマロチョコ、食べやすさとかわいさをプラス、家庭でも家族みんなと一緒に作れる簡単で楽しいスイーツレシピです♪クッキングでは子供たちと、お好みのトッピングとデコレーションで色々な味や彩りを楽しんでみます。

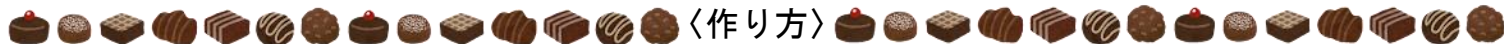
♡♡ 〈材料・18cm×24cm〉 ♡♡

チョコレート 200g ビスケット 5枚

マシュマロ 20g ドライフルーツ 適量

コーンフレーク 50g アラザン 適量 ♡

お腹一杯チョコが食べたい！歯ごたえもチョコ感もバッチリなチョコバー、バレンタインにもチョコっとおやつにもどうぞ。♡♡



①マシュマロは4等分に切り、ビスケットは細かく割る。

②チョコレートを細かく刻み、約50℃のお湯で湯せんにつけ、溶かす。

③②に①とコーンフレークを入れ、混ぜ合わせる。

④ラップを敷いたバットに③を入れ、表面にドライフルーツ、アラザンを飾り付け、冷蔵庫で15分以上冷やし固める。

⑤固まったらラップごと取り出し、好みの大きさに切る。



日本でバレンタインデーが盛んになったのは、昭和30年代の後半、昭和40年代には、女性が男性にチョコレートを贈るといふ、現在の日本型バレンタインデーの様式も定着し始めました。因みに、チョコレートを贈る風習の始まりは、昭和10年に神戸の製菓会社モロゾフが「あなたのバレンタインにチョコレートを贈りましょう」という広告コピーを新聞に掲載したのが、バレンタインチョコの始まりなのだとか。つまりお菓子の販売促進を目的とした、商業的な背景から出来た文化で、海外ではそれぞれの国でバレンタインデーの文化は異なります。

イギリスのバレンタインで定番のプレゼントは花やジュエリーで、北欧の場合だと、バレンタインは友情の日として親しまれ、バラやチューリップの花が販売されています。アメリカのバレンタインは、日本とは逆に男性から女性へ贈り物をするのが一般的です。日本ではチョコレートの年間消費量の約20%が2月14日に消費される一大市場となっています。お世話になっている人に贈る「義理チョコ」やバレンタインデーの1ヶ月後である3月14日のホワイトデーも日本独自の文化です。ホワイトデーにはクッキーやマシュマロ、キャンディーが定番のプレゼントとなっています。バレンタイン文化を日本に取り入れたのが、菓子業者による試みだった為、元々宗教的意味合いは薄いようです。♡♡♡♡♡ (K)