

<p>作品名</p>	<p>【最優秀賞】（企業枠） 牛乳豆腐ケーキ</p>
<p>動画のPRポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・わたしたちの会社で製造している「牛乳豆腐」は、北海道産の牛乳と大豆を原料として使用しています！ ・牛乳豆腐ケーキに使用するクリームはヨーグルトを入れることで、さっぱりしつつもコクのある風味になります。 ・お子様でもつくることができる簡単レシピで、普段召し上がっていただくのはもちろん、素敵なキャンドルなどを飾って、パーティーメニューのケーキとしても是非つくってみてください！
<p>料理等の詳細情報</p>	<p>○ 材料（1人前）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳豆腐（株）うのや藤井の商品）…1丁（280g） ・ 生クリーム（北海道産）…100g （※ ホイップクリームでも代用可能） ・ プレーンヨーグルト…400g ・ カットフルーツ…適量（お好きなものを使用） <p>○ 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生クリームを7分程度泡立てしておく。 ② プレーンヨーグルトを水切りする。 ③ ボウルの中で、①と②をよく混ぜる。 ④ 牛乳豆腐を大きめのお皿に移し、③を牛乳豆腐の上に盛り付け、へらなどを使って形を整える。 ⑤ お好きなフルーツを盛り付けて完成。 <p>【参考】牛乳豆腐のつくり方 ご自宅でも牛乳豆腐は簡単につくれます！</p> <p>○ 材料（1丁分くらいの量）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳（北海道産）…285ml ・ 豆乳…57ml ・ 寒天…6.5g ・ オリゴ糖…14g <p>○ 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 寒天は水でふやかして、お湯でよく溶いておく。 ② 鍋に牛乳と豆乳を入れて、焦げないように混ぜながら弱火で加熱する。（80℃程度で温めるのが良い） ③ 寒天とオリゴ糖を②の中に入れてよく混ぜた後、火を止める。 ④ 冷蔵庫で約2時間程度冷やして、固まったら完成。
<p>活用しているSNSとアカウント</p>	<p>SNS名・アカウント名 うのや藤井 https://www.unoyafujii.co.jp/index.html</p>