

## ココアしるこ



使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
新潟のこがね丸もちISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
ゆであずき

## ココアしるこ

## [材 料(2人分)]

こがね丸もち	4個
ゆであずき	大さじ2
ミルクココア(粉末)	大さじ4
牛乳	240ml

## [つくり方] 調理時間:約8分

1. もちを4等分に切る。
2. カップにもちとゆであずき、ミルクココア、牛乳を入れ、もちが柔らかくなるまで電子レンジで加熱する。  
(500Wで4分が目安です。もちが硬ければ、加熱時間を適宜増やしてください)  
※お好みでシナモンパウダーを振りかけると、香りよく召し上がれます。



Food

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
新潟のこがね丸もち

新潟県産こがねもちを100%使用。キメが細かく、結りがあります。



Food

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
ゆであずき

北海道産の小豆をじっくり炊き上げました。