

フレッシュストロベリー ショコラのご紹介です！ ValentineDayにもピッタリ。
豪華なのに簡単に作れますよ。コスパも最高！ もろおか青果オススメです！



もうすぐバレンタインデーがやってきますね。

プレゼントのご準備はお済みでしょうか？

有名店などに並んで購入するのは相当な体力がいるものです！

コロナが怖くて、混雑するところに出向くのを敬遠してしまいますよね(_ _)

そこで、もろおか青果からのご提案です！

ご自身で「フレッシュストロベリー ショコラ」を手作りしちゃいましょう！

某有名ショコラティエではなんとたったの一粒が380円くらいするとか・・・

コロナのせいか今年は九州地区では販売されていないようです

もろおか青果がおすすめるレシピは、材料もたったの2つだけ。

格安で、作り方も超簡単です！

アラザンや転写シールなどで装飾すると、もっと素敵になりますよ。

ご自身で♡心♡をこめて手作りしてみても如何でしょうか？

- 材料 ○ いちご（大粒をオススメします）・・・1パック
○ 板チョコレート 約50gのもの・・・3枚

作り方



あらかじめ金属製のバットを冷凍庫に入れて
キンキンに冷やしておいてください。

いちごはヘタ付きのまま優しく水洗いして、
キッチンペーパーなどの上で乾かします。



板チョコは包丁で細かく刻み、湯銭にかけます。

冷凍庫から金属製のバットを取り出し、クッキングシートを
敷いておきます



チョコレートが溶けてきたら、
いちごのヘタを摘まんでチョコレートの中でディップします。

ヘタが短く摘まみにくい場合は竹串などをいちごに刺してディップしてください。



バットにチョコレートをディップしたいちごを並べていきます。
これを冷蔵庫で冷やし固めれば出来上がりです。

チョコレートの甘さといちごの甘酸っぱさがマッチして、
きっと甘いものが苦手な方でも美味しく食べられます！

フレッシュないちごを使っているので、作り置きはできません。

24時間以内に食べきってくださいね。美味しくできますように！

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで！

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
テ	ナ	ン	ト		
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	み	や
				き	店
				那	珂
				川	店
				日	の
				限	店

※溶かしたチョコレートが余った場合は温めた牛乳などで
割ったホットチョコレートドリンクがオススメです。