



割って食べるティラミスってなに？

韓国発の新感覚ティラミスです。
上部を薄くコーティングしたチョコレートが
パリパリと割って食べるのが特徴。見た目の
インパクトやユニークな食感が話題を呼び、
若者を中心に SNS で注目を集めています。

今回は、D-PRICE の豆乳ヨーグルトを使った、
ヘルシーで簡単に作れるレシピをご紹介します。

材料（ 1 個分 ）

D-PRICE 豆乳ヨーグルト プレーン1 個
☆マシュマロ.....120g
☆牛乳.....大さじ 4
ビスケット.....30g
ミルクチョコレート.....20g
★インスタントコーヒー.....4g
★お湯.....50cc
ココア.....適量

作り方

- ① 豆乳ヨーグルトのフタをあげ、
キッチンペーパーを 3 枚かぶせ、輪ゴムで
しっかりとめる。容器を逆さまにしてボウルに
置き、冷蔵庫に一晩置いて水気を切る。
- ② 耐熱容器に☆を入れふわりとラップを
してレンジ（600W40 秒）で加熱し、
泡立て器で混ぜ溶かし、①を加えて混ぜる。
- ③ 別の耐熱容器に★を入れて混ぜ溶かし、
ビスケットの両面をひたす。
- ④ 豆乳ヨーグルトのバックにビスケット⇒
ヨーグルト⇒ビスケット⇒ヨーグルトの
順に重ね、表面を平にする。
- ⑤ 別の耐熱容器にチョコレートを割り入れ
レンジ（600W30 秒）で加熱し、
④の上に薄く塗り広げ冷蔵庫で 3 時間
冷やし固める。
- ⑥ ⑤の上にココアをふるって完成。

オススメ



※写真はイメージです。

土用の丑の日

今年は 7 月 19 日が「一の丑」、
7 月 31 日が「二の丑」で、
7 月に土用の丑の日が
2 回もある珍しい年！

鮮魚・塩干コーナーで販売予定!

うなぎには、
「疲労回復」や
「食欲増進」に効果的な
成分が含まれており、
夏バテ防止にも
オススメです。

オススメ

万城
蒲焼のたれ
80ml
110円
(税込 118 円)



ハウス
山椒
10g
369円
(税込 398 円)



永谷園
松茸の味
お吸いもの
8 袋
208円
(税込 224 円)



オススメ

惣菜コーナー
うなぎ
1パック



うなぎの蒲焼は
1パックになんと
2切れも!

月桂冠
大吟醸
720ml
店頭価格
にて
ご奉仕



※お酒は二十歳になってから

※写真はイメージです。