

MILKHONEYって何？

MILKHONEYは、牛乳から作られた、からだにやさしい甘味素材です。
砂糖不使用のお菓子が作れます。ミルクストレスフリー。おなかゴロゴロしません。
まるやかで上品な甘さのお菓子を作ることができます。
牛乳の糖質成分である乳糖を原料として、酵素分解を行い、グルコース、
ガラクトース、そして残存ラクトースの3つの糖成分からなる、新しい甘味素材です。



ミルクハニーを使った
美味しい「レシピ」を紹介！

バレンタインデー、大切な人へ
極上素材で作ったチョコをプレゼント！



上質のココナッツオイルを
使ったチョコレートです。
ココナッツの爽やかな香りが
チョコによく合います！



チアシード入りジャムに
プルーンとアサイーが
仲間入りしました！

湯煎で溶かして流し込むだけなので、小さなお子さまでも簡単
にできます。とても扱いやすいので、ビスケットやマシュ
マロにかけたりといろんなアレンジを楽しみましょう♪

材料

- ・ココナッツオイル …… 50g(1/4カップ)
- ・ココアパウダー …… 50g(1/4カップ)
- ・MILKHONEY …… 大さじ3~5(甘さはお好みで)

作り方

- 1 ココナッツオイルとココアパウダー、
MILKHONEYを耐熱容器にすべて入れ、湯煎にかける。
- 2 完全に溶けてなめらかになるまでかき混ぜる。
- 3 チョコレートの型に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 瓶に詰めてもOK！

ひと言コメント

ココアパウダー50gを半分減らして、きな粉や抹茶
を25g入れると、きな粉チョコや、抹茶チョコが簡単に
できます。お試しあれ！



ビタミンEを豊富に含むためアンチエイジング効果があ
ると話題のココナッツオイル。本品はコールドプレスした
ヴァージンオイルなので、中鎖脂肪酸含有率が高くコレ
ステロールを気にする方にもおすすめです！

VOL.4

子どもと一緒にできる
ココナッツオイルチョコ

相楽ネットワーク株式会社

京都市中京区三条通烏丸西入御倉町85-1 烏丸ビル2階 Flag三条 / info@souraku-network.com