

南火田だより

No. 4
H30.2

みなさんこんにちは!!
 年が明けあ、という間に2月になりました。
 2月といえば「バレンタインデー」ですね。女性から男性へお返しを贈りあうのもいいですね!♡

日本のバレンタインデーの
 はじまり♡

最初のはじまりは
 1950年代からのようです。

↓
 森永製菓では1960年にバレンタイン企画を新聞広告などのマスコミを通して行い、チョコレートの販売を促進しました。
 この時期にはバレンタイン用のチョコを購入された方には劇場に招待や腕時計をプレゼントするという広告もあったそうです。

↓
 各チョコレート会社の販売戦略により昭和40年代末から50年代にかけて徐々に盛り上がり盛んな行事になっていったそうです♡

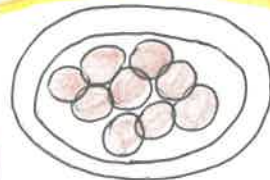
バレンタインに♪簡単チョコスノーボール

<材料>(50個くらい)

- 純ココア... 30g
- バター(マーガリン)... 200g
- 小麦粉... 220g
- 砂糖... 60g
- 粉砂糖... 適量

- ① バターは室温に戻しておき、軽く混ぜます。
- ② 砂糖を加えて混ぜます。
 バターと砂糖がなじむ程度に混ぜてください。
- ③ ②にココア、小麦粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜてください。
- ④ 適当な大きさに丸めてください。
- ⑤ 170~180度に予熱したオーブンで15~20分焼いてください。
- ⑥ 焼きあがったらあら熱をとってください。
 焼きたては柔らかいので割れないように注意してください。
- ⑦ ビニール袋に粉砂糖を入れて、あら熱が取れたクッキーを入れて砂糖を全体にまぶしたら出来上がりです♡
 固めがお好きな方はココア10g小麦粉10~20g増量して下さいね♪

是非お試しください♡



編集者 萬
 南火田支店 092-952-2102
 JA筑紫HPでもご覧いただけます。