

別冊 Cho-co-tto

| 無料 | ご自由にお持ちください。|

別冊 Cho-co-tto

| 無料 | ご自由にお持ちください。|

# クリスマスマスの チキン料理こんだて



メイン  
ハンガリーの家庭料理

## チキンのパプリカ煮

●材料(4人分)

鶏もも肉…2枚(600g)  
塩・こしょう…各少々  
にんにく…2片  
玉ねぎ…1個  
パプリカパウダー…大さじ2  
白ワイン…100ml  
コーンソメ…1個  
トマト缶 1缶(約400g)  
ローレル…1枚  
塩…小さじ1/2  
プレーンヨーグルト…200ml  
オリーブオイル…大さじ1  
バター…20g  
パセリ(みじん切り)…適量



■調理時間 約50分

●作り方

- 1 鶏もも肉はひと口大に切り、塩・こしょうをまぶす。にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 鍋にオリーブオイルを熱し、鶏肉を両面焼き、取り出す。同じ鍋で、バター、にんにく、玉ねぎを弱火で色づくまで炒める。鶏肉を戻し、一度火を止めパプリカパウダーを加えなじませる。
- 3 白ワイン、Aを順に加え、弱火で30分ほど煮込む。ターメリックライスにかけ、ヨーグルトをかけパセリを散らす。

MEMO

### ターメリックライス

炊飯器に、といだ米2合、塩小さじ2/3、ターメリックパウダー小さじ1/2、バター10gを入れ、2合のラインまで水を加え炊飯する。

これ  
使いました!

S&B  
パプリカ(パウダー) 15g

店舗 一部なし  
トドック なし

S&B  
袋入り ローレル(ホール) 6g

店舗 一部なし  
トドック 保 いつでもトドック Vol.23 ●注文番号 25654



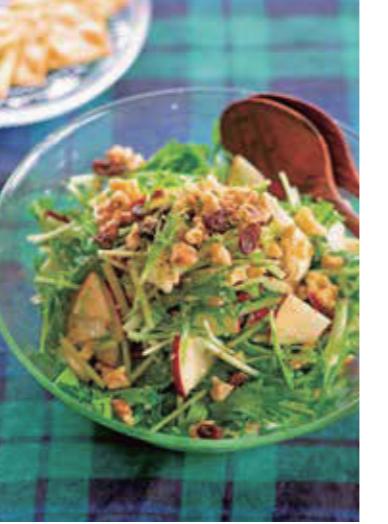
サラダ

クリスマスカラーの  
かわいいサラダ

●材料(4人分)

水菜…1把  
りんご…1/2個  
くるみ…30g  
レーズン…大さじ1~2  
「りんご酢」…大さじ1  
オリーブオイル…大さじ3  
塩…小さじ2/3  
粗挽き黒こしょう…少々  
粒マスタード…小さじ1~2

■調理時間 約20分



スープ

マッシュポテトから  
作るスープ!

## じゃがいもと コーンのスープ

●材料(4~6人分)

じゃがいも…500g  
「バター」…30g  
牛乳…100ml  
塩…小さじ1/2~1  
こしょう…少々  
水・牛乳…各200ml  
コーン缶…1缶(120g)  
パセリ(みじん切り)…適量

■調理時間 約30分



●作り方

- 1 じゃがいもはひと口大に切り、水からゆでて粉ふきにし、マッシャーなどでなめらかにつぶす。
- 2 Aを上から順に加えて混ぜ、マッシュポテトを作る(平たくして冷凍可)。
- 3 ②に水を少しずつ入れてのばしながら温め、牛乳、コーン缶も加える。カップに注ぎ、パセリを散らす。

これ  
使いました!

コープ  
十勝牛乳

店舗 全店  
トドック 週 毎週



ミツカン リンゴ酢 500ml

店舗 一部なし  
トドック



はまなす食品 生クルミ 500g

店舗 全店  
トドック



今年の

# クリスマスケーキは手作りで！



＼牛乳パックで手軽に／

## おうちで作るクリスマスケーキ



■調理時間 約20分  
(冷蔵庫で冷やし固める時間は除く)

●材料

(牛乳パック18cm  
サイズ1台分)

明治ミルクチョコレート  
……………2枚

A ゼラチン………15g

水………大さじ4

明治おいしい牛乳

B ………400ml

砂糖………大さじ4

明治おいしい

C 生クリーム…80ml

砂糖………大さじ1

卵………1個分

D (白身と卵黄に分  
ける)

明治おいしい

生クリーム…120ml

砂糖………大さじ1

お好みのフルーツ

……………適量

これ使いました！

明治  
おいしい生クリーム 200ml  
店舗 一部なし  
トドック 週 1月2週



シンプルだからこそ  
生クリームには  
こだわりたい！

あると便利グッズ  
パレットナイフ

※なければ  
ゴムべらでもOK!



＼お子さまと一緒に作っても◎！／

## チョコホイップのスコップケーキ

クリスマスレシピ xmas recipe

●材料(18×18cmの容器1台分)

板チョコ……………2枚(100g)  
生クリーム……………1パック(200ml)  
スポンジケーキ………1台(市販/直径15cm)  
シロップ……………右ページ参照  
好みのフルーツ……………適量

●作り方

- 1 チョコを刻み、ボウルへ入れる。
- 2 生クリームを沸騰直前まで温め、いっきに加える。
- 3 ゴムべらで混ぜチョコを溶かし、氷水にあてるために泡立てる。
- 4 容器にスポンジ、シロップ、③、フルーツを層にして盛る。



チョコホイップは  
WEBでもチェック  
できます！



8 ⑦が固まったら、牛乳パックを開けて取り出す。

9 Eの生クリームに砂糖を入れ、6分立てにする。

10 ⑧の上に⑨を4/5程度のせ、ナイフで伸ばす。



11 ⑨の1/5を角が立つまでホイップ(8分立て)し、絞り袋に入れる。⑩の飾り用チョコレートを散らし、お好みのフルーツを飾る。



4 Cの生クリームに砂糖を入れ、8分立てホイップにする。③を少しづつ入れながら滑らかにし、Dの卵黄を入れ、よく混ぜる。



5 別のボウルに、Dの卵白を入れ、角が立つまでホイップする(8分立て)。

6 牛乳パックの天面を切り開く。

7 ②がとろりとしてきたら、④に入れ混ぜ、⑤を混ぜて滑らかになったら⑥の牛乳パックに入れ、冷やし固める。



1 Aは、水でふやかしておく。

2 Bの牛乳を中火にかけ、砂糖を入れ溶かす。そこに①を入れ、弱火で煮溶かし火を止める。ボウルに移し入れ、粗熱をとりながら温度を下げてとろみをつける。



3 ミルクチョコレートを刻み、ボウルに入れ、湯せんして溶かす。刻んだチョコレートは、飾り用に少しどっておく。

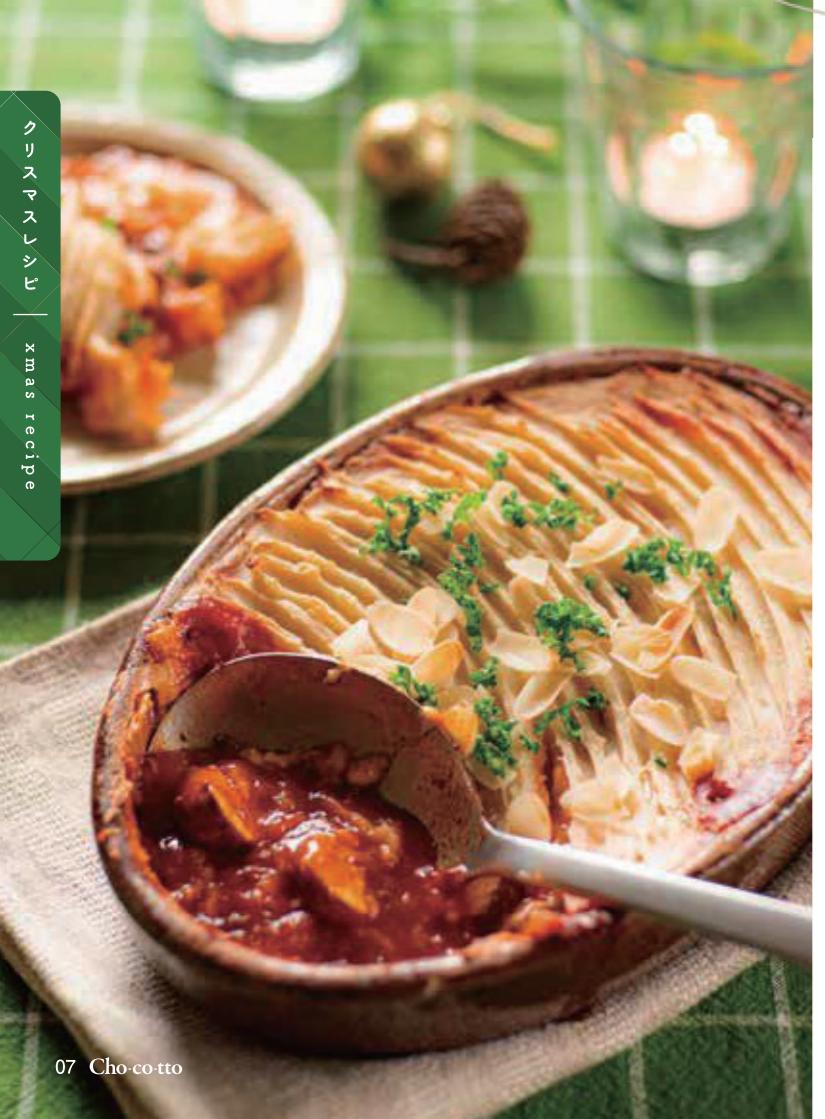
チョコを刻んで湯せんで  
ゆっくり溶かすことが  
うまくできる一番の近道！

牛乳パックに入れた後は  
半日くらいしっかりと  
冷し固めると、滑らかに！

これ使いました！

明治 ミルクチョコレート 50g  
店舗 全店  
トドック  
保 いつでもトドック Vol.23  
●注文番号 10枚入 22590





これ使いました!

日清製粉ウェルナ  
青の洞窟(ボロネーゼ)

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドックVol.23 ●注文番号 25745



### ●作り方

- じゃがいもはひと口大に切り、水からやわらかくゆでてつぶし、Aを順に加えよく混ぜる。マッシュルームは四つ割りにし、塩、こしょうをまぶす。
- グラタン皿に、バターをぬり、ボロネーゼ、マッシュルーム、ピザ用チーズ、1のマッシュポテトを順に入れる。
- フォークで模様をつけ、スライスアーモンドを飾る。220℃のオーブンで約20分焼き、パセリを散らす。



■調理時間 約50分

### 別名羊飼いのパイ 手軽に大皿料理

## シェパーズ パイ

### ●材料(4人分)

(20×15cmのグラタン皿1台分)

じゃがいも……………400g  
A バター……………20g  
牛乳……………100ml  
塩、こしょう、ナツメグ……………各少々

マッシュルーム………1パック  
塩、こしょう……………少々  
バター……………少々

青の洞窟(ボロネーゼ)……………1袋(140g)  
ピザ用チーズ……………80g

スライスアーモンド……………あれば大さじ1  
パセリ(みじん切り)…少々

### さっとつまめるフィンガーフード

## きゅうりとサーモンのサンドイッチ

### ●作り方

- Aを混ぜチーズクリー  
ムを作る。(牛乳は少  
しづつ)
- きゅうりは長さを半分  
に切り薄く切る。  
塩少々(分量外)をふ  
り少し置き水気をふく。
- 食パンに①をぬり、3  
組はきゅうり、2組は  
サーモンをはさむ。  
ラップでしっかりと包  
み、15分ほど置く。
- 耳を落とし、6等分に  
切り分け盛り付ける。  
あればクレソンなどを  
飾る。



### ●材料(4人分)

「クリームチーズ」  
……………100g(室温に戻す)  
A 塩、こしょう、砂糖……………各少々  
牛乳……………大さじ1くらい

きゅうり……………1本  
スマートサーモン 1パック(50gくらい)  
食パン(10枚切り)…10枚(5組分)  
クレソン……………適宜

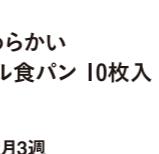
■調理時間 約35分

これ使いました!

しっとりとやわらかい  
オリーブオイル食パン 10枚入

店舗 全店

トドック 週 12月3週



宝幸  
ライトツナフレークまぐろ油漬 3缶パック

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドックVol.23 ●注文番号 25826



### ワインなどのお供に /

## ツナ缶リエット



### ●作り方

- ツナ缶は汁気を切り  
(とっておく)、室温に  
戻したクリームチー  
ズを加えヘラで混ぜ  
る。缶の汁を少しず  
つ加え、ぬりやすい  
硬さに調整する。
- パセリ・黒こしょうを  
加えて混ぜる。
- 容器に入れ冷蔵庫  
で冷やし、薄く切った  
バゲットやクラッカー  
を添える。

※びんにつめて  
プレゼントしても♪



■調理時間 約10分

### MEMO

ピクルス、オリーブ、生ハム、サラミ、レーズンなど、  
お酒に合うものを添えると一層華やかに!

みんなでワイワイ  
パーティーメニュー!

持ち寄り  
にも  
ピッタリ

● 今月のプレゼント

＼ ちょっとお試しセット ／

3名様

**応募期間終了**

● 応募方法（応募締切：2025年1月31日（金）必着）  
※本冊子は2024年12月に発行したものを再掲載しております。

下記Q1～Q4欄の中からお好みの質問に答えて、お問い合わせ用紙を記入して、下記の方法でご応募ください。  
④電話番号・住所・性別・性別（性別を複数選択可）・下記の方法でご応募ください。

応募期間／ 12月8日（金）～2025年1月31日（金）

Q1 今後、クリスマス・おせち関連で知りたい商品やレシピ  
Q2 本冊子を見て実際に作ったレシピ（複数回答可）  
Q3 今回読んだのを機に実際に購入した商品  
Q4 ご意見、ご感想

〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1  
コーポさっぽろ広報部  
「別冊ちょっと クリスマス&お正月レシピBOOKアンケート」係

郵送 WEB https://www.sapporo.coop/content/?id=1355

スマホ

QRコード

○コーポさっぽろ宅配システムトックに関するお問い合わせ／トドックコール 0120-502-112  
○コーポのお店に関するお問い合わせ／コーポさっぽろ店舗本部 TEL 050-1751-7015  
○コーポさっぽろへのご意見・ご要望／コーパベル 0120-271-620

つなぐ  
**COOP**  
SAPPORO

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

間伐で未来につなぐ北の森  
この用紙は原材料の一部に北海道の間伐材を使用しています。

編集後記 あつという間に年末ですね。昨年から引き続き第2弾、いかがでしたか？クリスマスもお正月も、既製品や手作りのものを上手に取り入れながら家族みんなでゆっくり楽しむよ〜（阿部）

## レシピインデックス

|                  |    |
|------------------|----|
| チキンのパブリカ煮        | 2  |
| 水菜とりんごとくるみのサラダ   | 3  |
| じゃがいもとコーンのスープ    | 3  |
| おうちで作るクリスマスケーキ   | 4  |
| チョコホイップのスコップケーキ  | 5  |
| ツナ缶リエット          | 6  |
| きゅうりとサーモンのサンドイッチ | 6  |
| シェパーズパイ          | 7  |
| あごだしつゆで年越しそば     | 10 |
| 関東風すき焼き          | 11 |
| 栗きんとんトースト        | 13 |
| 黒豆ホットケーキ         | 13 |
| うま煮              | 14 |
| 紅白なます            | 15 |
| 関東風お雑煮           | 15 |

いちまさ

丈夫で健康に、  
まめに暮らせるように。

黒豆

栗きんとん

黄金色で商売繁盛。  
金運をもたらす。

ほん、ほん、ほん。

華やかさの象徴。  
巻物に似て学問発展も願う。

伊達巻

蒲鉾（紅白）

初日の象徴。  
紅白でおめでたく。

「梅結び」ワンプレートおせちセット 1,980円(税込2,138円) 店舗 一部なし トドック 週 12月4週

“おせちといえば”の人気4種をセット。お気に入りのお皿に並べて日本のお正月をお過ごしください。

手をかけるなら【飾り切り】で。包みに作り方をプリントしています。

※掲載商品の価格は店舗での価格です。  
トドックの価格は異なる場合がございます。

ハレの日  
に  
食べたい!

# お正月メニュー♪

＼年越しもこれで決まり／  
あごだしつゆで  
年越しそば

●材料(2人分)  
そば……………2玉  
あごだしつゆ………75ml  
水……………450ml  
えび天……………2尾  
かまぼこ、青ねぎ  
……………好みで適量

●作り方  
1 そばをゆでる。  
2 あごだしつゆと水を鍋に入れて温める。  
3 器に①と②を入れ、えび天、かまぼこ、青ねぎを盛り付ける。

■調理時間 約10分



久原醤油  
あごだしつゆ 500ml  
店舗 全店  
トドック 保 いつでもトドック Vol.23  
●注文番号 25574



＼定番のすき焼きで乾杯／

## 関東風すき焼き



### ●作り方

- 白菜、焼き豆腐、春菊は食べやすい大きさに切る。えのきだけは根元を切り落とす。ねぎは幅1センチの斜め切り、結びしらたきはさつとゆでる。
- わりしたの材料を混ぜ合わせる。
- すき焼き鍋にわりしたを入れて火にかけ、煮立ったら、具を並べ入れる。好みの煮え加減になったら、溶き卵をつけて食べる。

エビスと合う!

■調理時間 約15分

サッポロ エビス 350ml



店舗 一部なし  
トドック 保 のみものトドック Vol.39

●注文番号 350ml×6缶入 85442 350ml×24缶入ケース 85443

サッポロ エビス  
クリエイティブブリュー 焦香 350ml



店舗 一部なし トドック 折 12月3週 ※2缶入りと6缶入りのみ

\入れて焼くだけ /  
黒豆ホットケーキ

●材料(2人分)  
ホットケーキミックス 150g 牛乳 80~90ml  
卵 1個 黒豆 1/2パック(約70g)

## ●作り方

- 卵、牛乳、ホットケーキミックス、黒豆を順に加えて混ぜ、焼く。※抹茶パウダー3gを追加して、抹茶味にしても◎!

詳しくは  
紀文HPから!\まるでマロンクリーム /  
栗きんとんトースト

●材料(1人分)  
食パン(6枚切り) 1枚 生クリーム 大さじ1  
栗きんとん バター 適量  
1/2パック(90g)

## ●作り方

- 栗きんとんに生クリームを加え、ぱってりと混ぜる。
- カリッと焼いたトーストにバターをぬり、①のせる。  
※栗を小さくカットすると扱いやすい!

かまぼこ  
&デコ

もし余裕があれば  
かもこの  
飾り切りや楽しい  
デコレーションで  
お正月料理に  
彩りを加えてみては?  
お正月みんなで  
楽しもう!

かまぼこ  
&デコ残ったおせちで  
簡単アレンジ!お重の中は  
これさえ買えば、大丈夫!

紀文 お正月セット 椿

店舗 一部なし  
トドック 週 12月3週菊池食品 甘さひかえめ  
本練り 栗きんとん 180g

店舗 一部なし トドック なし

フジッコ ふっくら大粒  
丹波黒 黒豆 180g

店舗 一部なし トドック なし

うま煮、なます、お雑煮の  
レシピはP14-15を見てね!

## \今年のおせちは、がんばりすぎない! /

お重を作り込むほどでもなく、でもお正月気分を盛り上げたい!  
そんなあなたにぴったりのおせち、あるんです。

# お正月の定番料理を ちやちやつと！

これさえ  
あれば！

根菜たっぷり！  
うま煮

- 材料(作りやすい分量)  
 鶏もも肉………1枚(300g)  
 干しいたけ………小5枚  
 高野豆腐……………2枚  
 にんじん……………100g  
 たけのこ(水煮)………150g  
 ごぼう……………1本  
 れんこん……………1本  
 こんにゃく………1枚(200g)  
 紹や……………8本  
 米油……………大さじ1  
 干しいたけの  
 戻し汁+水………300ml  
 酒・砂糖・しょうゆ  
 ……各大さじ2と1/2

■調理時間 約40分



●作り方

- 干しいたけは水で戻し軸を切る(戻し汁も使う)。高野豆腐はぬるま湯に3分ほどつけ、両手で水気をしぼり、ひと口大に切る。
- 鶏肉はひと口大に切り、にんじん、たけのこ、つと、ごぼうは乱切り、れんこんは厚さ1cmの半月切りにする。ごぼうとれんこんは水にさらす。こんにゃくはスプーンでちぎり下ゆでする。絹さやはさっと塩ゆでする。
- 鍋に米油を温め、絹さや以外の材料を鶏肉から順に炒める。油がなじんで肉の色が変わったら、Aを加え煮立てる。アクをとり、落としぶたをして弱火で15～20分煮る。
- 汁がなくなってきたら、そのまま冷まし器に盛り、絹さやを飾る。



大根とにんじんは  
10対1で

## 紅白なます

- 材料(作りやすい分量)  
 大根……………300g  
 にんじん……………30g  
 塩……………小さじ1強  
 「米酢・だし汁(又は水)  
 A……………各大さじ3  
 砂糖……………大さじ1と1/2  
 ゆずの皮……………適宜

■調理時間 約30分



●作り方

- 大根とにんじんは長さ4cmの千切りにする。塩をふり15分おき、しんなりしたらしぼる。酢少々(分量外)をかけ、もう一度しぼる(酢洗い)。
- Aを合わせ①を和える。  
 ※ゆずの皮を千切りにして加えるときれいです。

- 関東風お雑煮**
- 材料(4人分)  
 鶏もも肉……………100g  
 干しいたけ……………小4枚  
 にんじん……………1/3本  
 小松菜……………1/2把  
 なると……………4切れ  
 もち……………4個  
 「だし汁(下記参照) 800ml  
 A 塩……………小さじ1/2  
 ソウル・酒……………各小さじ1  
 ゆず……………適宜
- 調理時間 約25分
- 作り方
- 鶏肉は1.5cm角に切り、しいたけは水で戻し軸をとる。
  - にんじんは梅型に抜き下ゆする。小松菜はさっとゆで長さ4cmに切る。
  - もちはこんがり焼く。
  - 鍋に、A、鶏肉、しいたけを入れ、ひと煮する。
  - お椀に③を入れ、④を注ぎ、にんじん、小松菜、なるとをのせる。  
 ※ゆずをそいで飾ると香りよく仕上がります。

**だし汁のとり方(1000ml分)** 鍋に水1100ml、昆布8gを入れ30分おき、かつおぶし12gを加え中火にかける。煮立ったら弱火で3分煮出しこす。

ホッカン  
日高切出し昆布 100g  
店舗 一部なし  
トドック いつでもトドック Vol.23  
●注文番号 21961



ミツカン  
純米酢金封 500ml  
店舗 一部なし  
トドック いつでもトドック Vol.23  
●注文番号 21706



これ使いました!  
紀文  
つと(紅) 90g  
店舗 全店  
トドック なし

大屋商店  
九州産どんこ椎茸 30g  
店舗 一部なし  
トドック なし

みすず  
こうや豆腐 4個入  
店舗 一部なし  
トドック なし

