

# ほのほの

HONO HONO

2023  
秋  
No.85

## Topics

- わが家のオススメレシピ  
くまのとろ〜りフォンダンショコラ
- おすすめお店紹介  
トマルカフェ SANKAKUさん
- フラムタイム  
アフタヌーンコンサート

あなたとともに、未来へ—— 編集・発行 上野ガス株式会社  
上野都市ガス株式会社  
TEL 0595-21-3611  
<https://www.ueno-gas.co.jp>

上野ガス

## 2023 リフォーム&ガス展

新しい普通がまっくと見こがる!!

上野会場

11/3 FRI. 4 SAT. 5 SUN. 10:00-17:00  
フラム会場 / イオン会場



亀山会場  
10/28 SAT. 29 SUN. 10:00-16:00  
亀山市文化会館

名張会場  
11/11 SAT. 12 SUN. 10:00-17:00 ※12日は16:00まで  
名張市武道交流館  
いきいき

※詳細はご案内状にてご確認ください。

## お子様と一緒に作ろう! くまのとろ〜りフォンダンショコラ

わが家の  
オススメ  
レシピ



酷暑の夏がようやく終わり、過ごしやすい秋を迎えました。今回レシピを教えてくださいるのは、伊賀市にお住まいの上山愛由美さん。上野都市ガスの検針員としてご活躍されています。ご家庭では、中学生と小学生の姉妹のお母さん。高校時代に授業で調理や製菓を学んで料理の面白さを知り、それ以来、お子さんにお手伝いしてもらいながら、毎日腕を振るっていらっしゃいます。

フォンダンショコラはフランスのチョコレートケーキですが、焼き方に秘訣があり、中心部がとろ〜りとしたクリーム状になっているのが特徴。「ボールひとつとても簡単に作れます。くまの顔のデコレーションは、ぜひ親子で仲良くチャレンジしてくださいね」と上山さん。出来たてを食べない時は、電子レンジ(500w)10〜15秒でとろ〜りが復活するとのこと。ハロウィンなどのホームパーティーにぜひ作ってみてください。



材料(5個分)

カップ(直径7〜8cm)  
チョコレート……………120g  
無塩バター……………100g  
卵……………2個  
グラニュー糖……………35g  
純ココア……………25g  
小麦粉……………65g  
顔のパッケージ  
市販のバタークッキーと  
チョコチップクッキー  
チョコペン(白、黒、速乾性のもの)



- 1 耐熱ボールにチョコを割り入れ、バターも入れる。
- 2 ラップをせずに電子レンジ(600w)で1分加熱し、泡立て器できれいに溶かす。  
\*ガスオープン予熱スタート。(180℃)
- 3 2に卵を入れて混ぜてから、ふるっておいたグラニュー糖、ココア、小麦粉を入れよく混ぜる。
- 4 しぼり袋に3を入れ、カップに流し込む。(カップをたたいて空気を抜く)
- 5 4にチョコチップクッキー(耳の部分)をのせる。
- 6 ガスオープンで焼く。180℃で目安は8分。(時間はご家庭のオープンに合わせて調整してください。電気オープンの場合は180℃で10分。)表面につやが出て平らになってきたら焼き上がりです。
- 7 あら熱をとり、湯せんで溶かしたチョコペンでバタークッキーをつけ、顔をデコレーションして出来上がり。



**Point!** ・生地を焼く時の火加減が大事です。表面に割れ目が出来たら焼きすぎですので、焼いている間は目を離さないでください。

わが家のオススメレシピ募集のお知らせ  
ご自宅、またはフラムキッチンで料理の腕をふるってみませんか? 「ほのほの」では、皆様のオススメの一皿を募集しております! 自薦他薦は問いません。掲載させていただいた方には謝礼として商品券を進呈いたします。  
■お問合せ先 〒518-0838 伊賀市上野茅町2668-1 上野ガスショールーム フラム「わが家のオススメレシピ」係  
TEL 0595-26-6855 FAX 0595-26-6846



仕上がり  
ふかふか!

花粉・  
PM2.5の  
対策に!

ガスのパワーで  
家事を時短!

雨が続けても  
洗濯日和!

ガス衣類乾燥機

Rinnai  
乾太くん

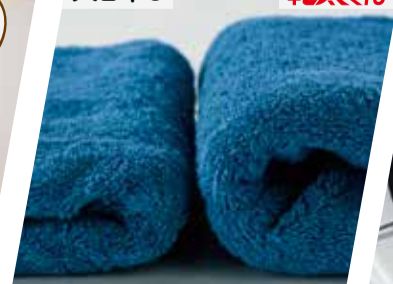
## 太陽よりも ふんわり仕上がる

短時間乾燥で、干す手間も取り込む手間もかからない。

ガスならではの温風が  
繊維1本1本を立てて  
乾燥させるから、  
ふんわりやわらか。

天日干し

乾太くん



くつも素早く  
乾かせます!!



※オプションの小物乾燥棚を使用

ショールームフラムでガス衣類乾燥機をお試しいただけます!