



コープの職員

料理に
チャレンジ!



ヨーグルトで作れちゃう
ピターで美味なコーヒーのお供♡

普段はパスタなど、簡単な料理しか作らないです。スイーツづくりは初挑戦です。おいしく作れるようにがんばります。

土屋さん 今回挑戦するのは...

コープみらい コープ青梅新町店
農産担当 入職3年目
来店する組合員の皆さんは、品質の良いものを求めている方が多いと感じています。農産で働く皆で試食して、商品の良さをしっかり理解して、会話の中で伝えながら仕事をしています。



CO-OP 産直生乳
100%で作った
プレーンヨーグルト

ヨーグルトでティラミス風

Step 1

ビスケットを浸す



インスタントコーヒーをお湯で溶かし、ビスケットを浸しておく。

Step 2 生クリームを泡立てる



ボウルに生クリーム、砂糖を入れ、泡立て器でしっかり泡立てる。

Step 3 混ぜ合わせる

Step2に水を切ったヨーグルトを加え、よく混ぜ合わせる。



ポイント

ヨーグルトは210g程度になるまで水切りします。

Step 4 容器に重ね入れる



Step1のビスケットの半量を容器に敷き詰め、その上からStep3の半量を流し入れる。残りも同様に重ね入れる。

Step 5 冷やしてココアパウダーを振る



冷蔵庫で2時間程度冷やし、仕上げにココアパウダーを全体に振って出来上がり。



崩さないように
そっと置いて

- 材料(10×16cmの型1台分)
- CO-OP 産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト.....400g
 - プレーンビスケット.....10枚(90g)
 - インスタントコーヒー.....大さじ1湯.....140ml
 - 生クリーム.....100ml
 - 砂糖.....40g
 - ココアパウダー.....適量
- ボウルにザルを重ね、ペーパータオルなどを敷いて3時間程度水切りしておく

料理に慣れている方なら簡単かもしれませんが、コーヒーに浸したクッキーを敷き詰める作業が少し難しかったです。全体的にはすごく楽しめました。我ながら良くできました。機会があったら家で、家族に作ってあげたいと思います。



これで完成!

動画も公開中!



次回は CO-OP スライスチーズ を使った料理に挑戦する予定です!