



×



「料理にクリープ？」「アリなんです！」

いつもの料理にコクやまろやかさを簡単にプラス。

ミルク生まれのクリープだからこそできる、とっておきのレシピをご紹介します

『Creap レシピブック』

9月13日(金)より新発売

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮原道夫)と株式会社オレンジページ(本社:東京都港区、代表取締役社長:小倉厚子)は、コラボレーションムック本「Creap レシピブック」(税込 840 円)を9月13日(金)より、全国にて発売いたします。

1961年に森永乳業が発売したロングセラー商品「クリープ」は、日本で唯一*ミルクから生まれた成分を原料としたクリーミング・パウダーです(*2013年8月時点、森永乳業調べ)。さらに、添加物を使用していないため、まじり気のない、ミルクならではの「豊かなコクとほのかな甘み」がお楽しみいただけます。

『Creap レシピブック』では、ミルク生まれのクリープだからこそできるレシピをご紹介します。「クリープ」は、ティータイムばかりではなく、生クリームや牛乳のように、料理やお菓子作りにも活躍します。今回は「生クリームいらずのカルボナーラ」、「クリープ風味の濃厚フレンチトースト」、「パン粉を使わないふっくらハンバーグ」など手軽に毎日活用いただける36種のレシピと24のアイデア、また、「クリープ」ができるまでやクリープの歴史などをご紹介します。いつもの料理にクリープを加えるだけで、まるでお店のようにワンランク上の料理を楽しむことができますので、ぜひお試しください。全国の書店にてご購入いただけます。



▲表紙イメージ

クリープのパッケージを再現した、店頭でも目立つデザインに仕上げました。



▲ページイメージ

■本書の内容

PART 1 まずはこれから！クリープベストレシピ 6

PART 2 あの定番メニューに魔法のひとつふり♪

PART 3 クリープベーカリー開店！

PART 4 ミルクリッチなクリープスイーツ

Creap Factory (クリープができるまで)

History of Creap (クリープの歴史)

クリープで実験ラボ

おもしろおいしい！プラスクリープ♪



■本書の概要

書籍名:「Creap レシピブック」

料理:藤井 恵

体裁:116 ページ 四六版変型(オールカラー)

定価:840 円(税込)

発売予定日:9 月 13 日(金)

編集協力:森永乳業株式会社

発行:株式会社オレンジページ



■「クリープ」商品情報

「クリープ」は 1961 年に“日本初の粉末クリーム”として登場しました。数あるクリーム・パウダーの中、日本で唯一の“ミルク生まれ”であり、『豊かなコクとほのかな甘味がコーヒーの味わいを引き立てる』と多くのファンから高いご支持をいただいています。



発売初期のクリープ▲

9 月上旬より、いちばんの特長である“ミルク生まれ”原料の純度をより高め、10 年ぶりに中身の改良をしております。味や溶解性はそのままに、pH 調整剤を不使用にしました。

さらにナチュラルになった「クリープ」を、コーヒーはもちろん、料理や様々な飲み物と一緒に楽しんでください。

■「クリープ」ラインナップ

様々なシーンや用途によって使い分けられる容量や形態を取り揃えております。



■レシピ監修:藤井 恵



料理家。管理栄養士。

昔ながらのきちんと作る料理から、最新の話題のレシピまで、幅広いジャンルに定評がある。

レシピの作りやすさや味はもちろん、飾らない人柄や自然体なライフスタイルにも人気が集まり、各メディアやイベントなどで活躍中。

以上