

## 約半数の女性が“逆バレンタイン”を期待している？

### 『男の子×ママ』と一緒に作るバレンタイン手作りチョコレートレシピ 食ベトレ女王・ギールが考案！砂糖の代わりにさつまいもを使うモチ♡トリュフ

「一般社団法人食べるトレーニングキッズアカデミー協会」を運営する株式会社Food Revolution（本社：東京都港区南青山3丁目1-3 スプライン青山東急ビル6F 代表取締役社長：ギール里映）は、男の子から女の子に贈る「逆バレンタイン」に注目し、男の子とママと一緒に作るバレンタインチョコレートレシピを提案します。

#### ■“逆バレンタイン”に！親子で作って楽しむバレンタインチョコレートレシピ

大切な人に愛を伝えるバレンタインデー。年々バレンタインの若年化が進み、小学生のみならず、幼稚園でもチョコの交換が行われることも。一般的には、女性から男性に贈る、もしくは、女性同士で贈り合う印象が強いバレンタインですが、なんと約半数の女性が男性からの“逆バレンタイン”を期待しているのだとか（※株式会社ネットマーケティング調べ）。そこで、男の子×ママと一緒に作って楽しめるレシピを考案。カロリーを気にする女の子を配慮した、砂糖の代わりにさつまいもを使ったトリュフです。



#### ■砂糖の代わりにさつまいもを使ってカロリーオフ！モチ男子のトリュフ

<材料>

さつまいも(200g 程度)豆乳または甘酒(小さじ1)純ココア(大さじ2)メープルシロップ(大さじ2)塩(ひとつまみ)

<作り方>

- 1) さつまいもを皮ごと蒸す
- 2) さつまいもの皮をむいてつぶす  
(自分で食べるだけなら皮付きでもOK)
- 3) 2に残りの材料を加えて混ぜ合わせる
- 4) 3を団子状に丸める
- 5) ココア(分量外)をまぶす

※ココアをまぶす時は、1つずつ転がして全体につけるようにする



<コツ>

- ・ さつまいもは繊維の少ないものを。舌触りが気になるときは、裏ごしをする

<応用編>

- ・ 4で団子状に丸める前に、他に材料をまぜると、また違った食感や味が楽しめます。

【おすすめ】 ナッツ、くるみ、ピーナツ、レーズン、ドライフルーツ、胡麻

- ・ 5でまぶすものをココア以外にすると、また違った味が楽しめます。

【おすすめ】 きなこ、抹茶、胡麻



#### ■「一般社団法人食べるトレーニングキッズアカデミー協会」とは

2018年2月1日に設立した当協会は「食の力を使いこなす自らの夢を叶える子どもたちを育成すること」を理念としている協会です。現在、日本中に約160人のインストラクターをかかえ、受講生は2600人を突破しました。（HP：<https://tabetore.com/>）



“食ベトレ女王”ギール里映

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。  
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社 Food Revolution 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp