

ちょっとビターな丸ごとレモンが香る、  
オープン要らずのケーキ。

炊飯器で  
レモンチーズケーキ



炊飯器でレモンチーズケーキ

【材料】(5合炊き炊飯器1台分)

- レモン ..... 100g
- はちみつ・クリームチーズ ... 各80g
- ホットケーキミックス ..... 150g
- 溶き卵 ..... 2個分
- 上白糖 ..... 60g
- 溶かしバター ..... 50g
- バター ..... 適量

【準備】

クリームチーズと卵は室温に  
戻しておく

【作り方】

1. レモンは薄い輪切りにし、種を取り除く。  
小鍋に入れてはちみつを回しかけ、弱火で約25分煮る。
2. 1のうち10枚を飾り用に取り分け、残りを粗みじんに刻む。
3. ボウルにクリームチーズと上白糖を入れてすり混ぜ、卵、溶かしバター、2のみじん切りにしたレモンと煮汁を加えてなめらかになるまで混ぜる。
4. ホットケーキミックスを加えてざっくりと混ぜる。
5. 炊飯器の内釜の5分目までバターをぬり、2の飾り用レモンの煮汁を軽く拭き取ってはりつける。4を流し入れ、38～40分炊く。

※ 炊飯器によって炊き時間が異なります。竹串をさして何もついてこなければ完成です。

調理時間

約70分

今月のコープ商品



ホットケーキ  
ミックス(徳用)  
800g(200g×4)  
ふんわりしっとり、  
口どけ良い焼き上  
がり。  
(12月2回企画)

店舗 information 毎日の食卓を豊かに・楽しく!おいしく!

11/3(土)・4(日)

毎月恒例  
くらし応援  
フェア **5倍**  
ポイント

※11月ビンゴ11/3～スタート

11/2(金)・16(金)

小学校入学前  
のお子様がおられる  
組合員対象

子育て  
応援 **5%引!**

11/9(金)・23(金)

「おトクメール」  
会員様対象  
クーポンメールご提示で

**5%引!**

11/15(木)

65歳以上の  
シニア会員様対象

いしニアデー

コープのお店  
×  
**LINE@**  
友だち登録  
募集中!



こちらのコードをよみとって  
「店舗一覧」からご登録ください。

発行 京都生活協同組合 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2018年10月29日・通巻651号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月～金 8:45～21:00 土 9:00～17:30(日休み)



京都生協 公式  
**Facebook**  
フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

