



ちょっといい、すごくいい。

# NEWS RELEASE

2017年6月30日

## 海外で話題！『クラウドブレッド』でダイエット 魚焼きグリルで時短調理

今、海外のSNSやInstagramで『クラウドブレッド』が話題になっています。クラウド（雲）のような形をしたグルテンフリーのブレッド。日本でもグルテンフリーを聞くようになり話題になりつつあります。関連本も多く出版されており、中でも「ジョコビッチの生まれ変わる食事」（出版社：三五館）は10万部を超えています。



グルテンフリーはダイエット効果が高いとされています。他にも美容効果に有効、免疫力アップなど多くの健康効果も期待できます。しかし、グルテンは小麦製品にほとんど含まれているのでグルテンフリー生活を送るのは気を使います。

『クラウドブレッド』の作り方は簡単。卵、クリームチーズ、ベーキングパウダーの3つだけ。一度にたくさん作って保存も可能です。難点としてオーブンで焼くため30～40分要すこと。また、プレートに生地を敷き詰めるため大きさも均等になりにくいです。

そこで簡単短時間でできる方法。それは「魚焼きグリル」＋「グリルピザプレート」（オークス社製）でつくること。生地を敷き詰めガスコンロ天板で3分焼きます。同時に魚焼きグリルを予熱。その後魚焼きグリルに入れて6分（途中アルミホイルをかぶせる）で焼き上がり。合計9分で出来上がり。



SNS映えもして、2017年流行りそうな食材としても注目のクラウドブレッド。是非、紹介いただけたらと思います。

下記のような企画がございましたら是非お役にしてください

- 最新魚焼きグリル調理
- 海外で話題の気になる料理
- ジョコビッチも納得、気になる食事とは

■お問い合わせ先

オークス株式会社 マーケティング本部 ミツ本(ミット)・布施

〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3 Tel:0256-35-1211 Fax:0256-35-0341

Email:media@aux-ltd.co.jp URL:www.aux-ltd.co.jp