

コープの職員

料理に
チャレンジ!

ジャムでお手軽に♪
シナモン香るサクサクの
アップルパイをめしあがれ

毎日料理は作っていますが、
お菓子はあまり作りません。
パイは初めてなので、ドキドキします。

関口さん 今回挑戦するのは…

コープデリ八千代センター 地域担当 入職1年目

コープデリにいがたで12年ほど配達を担当して
いました。雪が積もらないのは楽ですが、新潟より
も道が狭いので、安全運転を心がけています。



CO-OP シナモン &
アップルジャム

＜ パンプキン & シナモンアップルパイ ＞

Step 1 パイシートを切る



パイシートを半分に切り、さらに対角線
に切って、三角形を4枚作る。そのうち
の2枚に、3か所切り込みを入れる。

2 底面のパイシートに 空気穴をあける

天板にオープン用
シートを敷き、切
り込みを入れてい
ないパイシートを
2枚のせ、フォー
クで全面に空気穴
をあける。



ここが
ポイント

あらかじめ天板にオープン用シートを敷
いて作業すると、調理スペースが汚れず、
その後の作業もスムーズになります。

3 具をのせる



かぼちゃを軽くつぶし、ジャムを混ぜ合わせ、
Step2に半量ずつのせる。

4 包む



Step3にStep1の切り込みを入れたパイ
シートをかぶせ、フォークの背でふちを
しっかりと押さえてとじる。

5 焼く



表面に溶きたまごを塗り、200度に予熱
したオーブンに入れ、焼き色が付くまで
約12分焼く。

これで… 完成!

動画も公開中!



材料(2個分)

CO-OP パイシート(発酵バター入り)
(包装表記通りに解凍する)…1枚
CO-OP 北海道のかぼちゃ
(包装表記通りに加熱する
※600Wの電子レンジで約30秒)
……………30g

CO-OP シナモン &
アップルジャム… 大さじ2
溶きたまご……………適量

かぼちゃの食感と
ジャムの甘み、シナ
モンの風味がおい
しい! お菓子作
りは難しいと思
っていましたが、と
っても簡単でした。



次回は CO-OP 北海道のつづコーン を使った料理に挑戦する予定です!