

“むしケーキ”がBLTバーガーに？

木村屋總本店が提案する“むしケーキ”アレンジレシピ 斬新・・・でも、美味しそう！作り方を動画で公開！

株式会社木村屋總本店は、商品を美味しく楽しく食べてもらうことを目的にアレンジレシピを公開中。人気商品の「むしケーキ」のアレンジレシピ動画第二弾として、「むしケーキで作るBLTバーガー」篇を9月29日（金）に公開いたしました。



カンタンに作れて美味しい！“インスタ映え”する「むしケーキ」

木村屋總本店の「むしケーキ」アレンジレシピ動画第二弾。今回は「ジャンボむしケーキ プレーン」をバンズに見立てたBLTバーガーのレシピ動画を公開致しました。

「そのまま食べたい！」と思う「むしケーキ」ファンの方々にも一度試してもらいたい、オススメのレシピ。「むしケーキ」の甘みが、普通のバンズとは違う絶妙なおいしさを演出してくれます。

作り方はカンタン！「むしケーキ」をトースターで焼き、ベーコン、レタス、トマト、さらにはチーズと目玉焼きを乗せれば、あっという間にBLTバーガーが完成。子供のおやつや、週末のランチに最適。彩り豊かで見た目もオシャレなので、インスタ映えもします！

■動画概要

タイトル: 木村屋總本店「むしケーキがBLTバーガーに大変身」

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=YrJyuIT3IzM>

公開日: 2017年9月29日（金）

「むしケーキ」で作るBLTバーガーのレシピ

《材料》

- ・プレーンむしケーキ：1個
- ・ベーコン：2枚
- ・レタス：1枚
- ・トマト輪切リスライス：1枚
- ・スライスチーズ：1枚
- ・目玉焼き：1枚
- ・マヨネーズ：適量
- ・胡椒：適量
- ・ケチャップ、マスタード（お好みで）：適量

《作り方》

- ①むしケーキを横半分に切り、トースターでこんがりするまで焼く。
- ②①の下半分の上にレタス、スライスチーズ、トマトスライス、焼いたベーコン、目玉焼きを乗せ、マヨネーズ、胡椒、お好みでケチャップ、マスタードをかけ、最後に上半分をのせてサンドする。



木村屋「むしケーキ」

創業148年の歴史と伝統を持つ「木村屋總本店」の商品の中で一番人気の商品。しっとりとした食感と口どけの良さは、一般的な蒸しパンとひと味異なっており、ケーキの要素も感じさせる味わいが特徴。1981年の販売開始以来、世代を問わず、多くの人たちに愛され続けています。

本プレスリリースに関する報道に関するお問い合わせ
株式会社木村屋總本店 WS事業本部 営業部（担当：木村）
TEL: 049-274-2050
<https://www.kimuraya-sohonten.co.jp>