

## 【補足資料】

2025 年 11 月 21 日  
パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

### 家庭に新しい調理体験を届ける ロッテ×パナソニック 共創の舞台裏

#### ◆ お菓子を使ったお手軽レシピ開発の裏側

製菓メーカーとの共創では、単なるスイーツメニューではなく、「甘みや食感をいかして料理の幅を広げる」という新たな発想で挑みました。「アイスを“ソース”に」といった発想の転換から、これまでにない組み合わせのメニューが誕生しました。



開発段階では、製菓素材ならではの課題にも直面。例えば、「雪見だいふく」を用いた和風カルボナーラでは、アイスが溶け出すタイミングによって味が変わるなど、繊細な温度管理が求められました。担当者による試行錯誤を重ねた結果、製菓素材の良さを生かしつつも、家庭でも再現しやすく、失敗しにくい“驚きのある料理”が形になりました。



「ガーナチョコレート」を使ったプリンの場合、なめらかな食感を実現するには、1℃単位で温度調整しながら配合や工程を見直し、加熱過程での分離を防ぐ必要がありました。さまざまな条件を組み合わせながら繰り返した実験は 20 回以上。オートクッカーとロッテの製菓によるコラボレーションならではの、家庭で手軽でおいしいメニューです。



#### ◆ 新しい食体験が広げる家庭料理の未来

完成したレシピは、お子さんも一緒につくることが楽しくなる多彩なメニューがそろっています。“おかず×製菓”という意外な掛け合わせがもたらす新たな食体験は、忙しい日常の中でも料理の楽しさと創造性を再発見させてくれるきっかけに。また、製菓を使っているため、お子さんでも食べやすいという感想も届いています。