

今年のクリスマスケーキは手作りホワイトクリスマス!?

いわぶちれいら
世界で活躍するプロスノーボーダー**岩淵麗楽**選手と一緒に作る

オレンジ香るチーズケーキ風パウンドケーキ

～岩淵選手のクリスマスの予定や過ごし方を教えてもらいました～

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、当社がスポンサー契約をしているプロスノーボーダー岩淵麗楽（いわぶちれいら）選手を起用したレシピ動画 第3弾「オレンジ香るチーズケーキ風パウンドケーキ」を、クリスマスシーズンに向けて11月8日に「昭和産業公式 YouTubeチャンネル」にて公開しましたのでお知らせします。

今回は『アレンジいろいろホットケーキミックス』を使用し、オレンジとクリームチーズをたっぷり使った「オレンジ香るチーズケーキ風パウンドケーキ」に挑戦！ホワイトクリスマスを演出できるようなアイシングで見た目もかわいらしく仕上げました。料理の合間には、岩淵選手の理想のクリスマスの過ごし方などもお話しいただきました。クリスマスパーティーにもぴったりのレシピになっています。

さらに動画では、岩淵選手が英語で料理手順を紹介。世界で活躍する岩淵選手ならではのグローバルな発信力にも注目です。

その他、岩淵選手の食レポ動画や撮影の裏側は、ショート動画にて順次「昭和産業公式 X（旧 Twitter）」（@showasangyo_co）にて公開していきます。そちらも合わせてお楽しみください。

本レシピ動画企画は第3弾で終了となりますが、昭和産業はこれからもプロスノーボーダー岩淵麗楽選手を応援していきます。

URL : <https://youtu.be/AbubWoCR7mU>



また、第3弾の動画公開を記念して11月8日より「ホットケーキミックスでクリスマスを楽しもう!!キャンペーン」を昭和産業 X（旧 Twitter）でスタートします。ぜひ動画をご視聴いただきご応募ください。

■動画概要

プロスノーボーダー岩淵麗楽選手が、パウンドケーキ作りに挑戦！

『アレンジいろいろホットケーキミックス』を使い、クリスマスの食卓にもおすすめの見た目もかわいらしいパウンドケーキをつくります。バター代わりにオレインリッチとクリームチーズを使い、おいしくてヘルシーに仕上げています。

- ・タイトル： レシピ動画 第3弾「オレンジ香るチーズケーキ風パウンドケーキ」
- ・公開日： 2023年11月8日（水）10:00～
- ・出演者： プロスノーボーダー 岩淵麗楽選手
- ・動画 URL： <https://youtu.be/AbubWoCR7mU>



■撮影時の様子



■ショート動画

ショート動画 URL (パウンドケーキ試食) : <https://youtube.com/shorts/FLqZrhMBgSQ>

ショート動画 URL (メイキング) : <https://youtube.com/shorts/P3IYmpZ4kR8>



■岩渕選手コメント

理想のクリスマスの過ごし方

冬はシーズン真っ最中で、意外と定番のクリスマスをやったことがないので、イルミネーションなどを観に行きたいです。今年は多分アメリカでスノーボードしてます(笑)。海外にいてもクリスマスを祝うこともできるのですが、練習も普通にしているので、ご飯をちょっと豪華にしたり、ケーキを食べたり、外もだいぶ寒いですし、室内で過ごしてることが多いです。

海外に旅行するならどこへ行きたいですか？

旅行で行くならハワイに行きたいです。海外は結構行ってるんですけど、暖かいところに行ったことがないので。次は暖かい国にぜひ行きたいです。

■岩渕麗楽（いわぶちれいら）選手 プロフィール

生年月日： 2001年12月14日（21歳）

出身地： 岩手県一関市

競技： スノーボード スロープスタイル ビッグエア

所属： BURTON

主な戦歴： 2022年 北京オリンピック スノーボード スロープスタイル5位 入賞

2022年 北京オリンピック スノーボード ビッグエア4位 入賞

2022年 ワールドカップ ビッグエア（スイス）優勝

2022年 ワールドカップ ビッグエア（カナダ）3位

2022-23 シーズン FIS ワールドカップ ビッグエア競技
年間ランキング1位（3年連続）

2023年 ワールドカップ スロープスタイル（スイス）4位

2023年 X GAMES ASPEN SLOPESTYLE 4位

2023年 X GAMES ASPEN BIGAIR 優勝



■動画第3弾公開記念「ホットケーキミックスでクリスマスを楽しもう!!キャンペーン」 実施概要

岩渕選手起用の動画第3弾公開を記念して、昭和産業公式X（旧 Twitter）アカウントにて、抽選で10名様に「アレンジいろいろホットケーキミックス」3袋と「オレインリッチ 600g」1本をセットでプレゼントする「ホットケーキミックスでクリスマスを楽しもう!!キャンペーン」を実施します。

・応募期間

2023年11月8日（水）12:10～11月23日（木）23:59

・応募方法

1. 昭和産業公式X（旧 Twitter）（@showasangyo_co）アカウントをフォロー
2. 該当のキャンペーン投稿をリポスト

* 動画の感想や岩渕選手への応援コメントを、該当のキャンペーン投稿にリプライすると当選確率が上がります。

・プレゼント商品

1. 「アレンジいろいろホットケーキミックス」3袋
2. 「オレインリッチ 600g」1本

・当選者数

10名（抽選）



■動画で使用したレシピ



オレンジ香るチーズケーキ風パウンドケーキ



【材料】 2本分

「オレンジいろいろホットケーキミックス」 1袋(180g)
クリームチーズ 150g
オレインリッチ 40g
砂糖 60~70g
卵 2個、牛乳 40ml
オレンジ 1個 (オレンジ果汁 大さじ 2、皮すりおろし 1/2 個分)
<アイシング> <飾り用>
粉砂糖 60~80g オレンジ皮 1/2 個分 (みじん切り)
オレンジ果汁 大さじ 1

【作り方】

1. ボウルでクリームチーズとオレインリッチを混ぜ合わせ、次に砂糖を加えて溶けるまで混ぜます。卵を加えさらに混ぜ合わせます。
2. 1にホットケーキミックス、牛乳、オレンジ果汁(大さじ 2)、オレンジ皮(すりおろし 1/2 個分)を加え混ぜます。
3. 2をケーキ型に入れ、180℃のオーブンで 30~40 分焼きます。
4. ケーキの粗熱がとれたらアイシングをぬり、みじん切りにしたオレンジの皮(1/2 個分)をトッピングします。
※アイシングは粉糖にオレンジ果汁を混ぜて作ります。

■今回使用した商品



オレンジいろいろホットケーキミックス

おいしくいろいろ作れて、卵・乳成分を使用していないホットケーキミックスです。便利な小袋タイプ(180g×4 袋)でお徳用サイズです。オレンジでいろいろなお菓子が簡単に作れます。



オレインリッチ

オレイン酸を 80%含有※したプレミアムな健康ひまわり油です。オレイン酸がオリーブ油や高オレイン酸ペに花油より多く含まれている油です。コレステロールゼロでビタミン E も豊富な栄養機能食品です。あっさり・油っぽくない・素材の味を引き立てるので、揚げ物、炒め物、ドレッシングなどのいろいろなお料理にぴったりの油です。
※当社調べ

<昭和産業公式 X (旧 Twitter) >

https://twitter.com/showasangyo_co

<昭和産業公式 YouTube>

<https://www.youtube.com/@ShowaSangyoChannel/featured>

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL : 03-3257-2042 担当 : 赤松・塩谷