



誰でもできる！失敗しない"感動ロースイーツ"3つのコツ
～9年かけてたどり着いた、
美味しさと再現性の秘密～

©Ouchi de Raw Swetts Maiko Kataoka All Right Reserved

誰でもできる！失敗しない"感動ロースイーツ"3つのコツ ～9年かけてたどり着いた、美味しさと再現性の秘密～

💬 ロースイーツを作ってみたけれど、「解凍するとベチャっとする」「味が安定しない」...そんな経験ありませんか？

"おうちdeロースイーツ"では、誰でも失敗しないように設計された3つの"黄金ルール"があります。

◆はじめに

ロースイーツはシンプルだからこそ、素材や工程が仕上がりを左右します。でも、一度コツをつかめば、毎回“同じ味・同じ食感”を再現できます。

💬 今回は、私が9年間の試作でたどり着いた「誰でも失敗しない3つのコツ」をお伝えします。



コツ① ナッツの浸水は「1.4倍ルール」



基本はカシューナッツ

ロースイーツの基本はカシューナッツのクリーミーさ。



吸水率の違い

でもナッツによって吸水率が違い、味や食感が毎回変わることも。



黄金比の設定

"おうちdeロースイーツ"では、「浸水後1.4倍」を黄金比に設定。

この比率を守ることで、**誰が作っても同じ滑らかさ**に仕上がります。

  つまり、レシピの再現性が常に高くなる。失敗しないロースイーツの第一歩です。



🧊 コツ② 浸水後ナッツを冷凍保存しておく

01

冷凍保存がポイント

浸水ナッツはそのまま使っても良いが、**冷凍保存**しておくと便利。

02

すぐ取り出せる

使いたいときにすぐ取り出して5分解凍しミキサーに入れるだけ。

03

ストレスフリー

作りたいときに"すぐ作れる"ストレスフリーな仕組みです。

🗨️ 講座では、「冷凍しても味・栄養を落とさない」保存方法もお伝えします。忙しい方でも無理なく続けられるロースイーツ習慣に。

コツ③ 材料選びを迷わない

材料の課題

- ロースイーツの材料はスーパーでは手に入りにくいものも。
- "おうちdeロースイーツ"では、私が9年かけて厳選した「**お得で高品質な材料ブランド一覧**」をお渡しします。
- どのカカオバター？どのメイプル？と悩まなくてOK。

  「これを買えば間違いない」—材料選びの迷いが消え、すぐに作り始められます。

Checkklist

Raw Desserts

- Raw Crertamnd
- Raid Fxcloead
- Crenin loy Bad
- Eausccisobertie Rtvutc
- Psd Resentu
- Burencig · f Laloy Corerord
- Co1 Chritve Tεslucee
- Dngaitb Coveer Corere Lloened
- Bou Desried
- Chemuio Chyonut of Kauorod
- Pualhod Moou Rrtiow

3つのコツで変わる仕上がり

	Before (自己流)	After (おうちdeロースイーツ)
食感	重い・毎回違う	毎回とろける滑らかさで再現性100%
準備	浸水で時間がかかる	冷凍ナッツですぐ作れる
材料	迷う	プロが選んだ安心ブランドだけ使用

 一度この3つを実践すると、ロースイーツ作りが簡単になります。

再現性の高いレシピの重要性

"感動の美味しさ"を教える講師に必要なのは、**再現性の高さ**。

"おうちdeロースイーツ"では、どなたでも同じ味を再現できるようにこれまでの**受講生の失敗例・私自身の失敗例**をすべて分析し、失敗しないコツをまとめた専用サイトを共有しています。

練習も必要ですが、一度コツを覚えたらいつでも同じ味が再現できます。





また、講座の中では：

細かなテストとフィードバック

各レシピごとに細かなテストとフィードバックを実施。

徹底サポート体制

どんな質問にも丁寧に答える徹底サポート体制。

自信をもって再現できるレベルに

修了時には、全てのレシピを自信をもって再現できるレベルに。



🌸 テストに合格された方には、
「Rawパティシエール™」認定が授
与されます。

💬 単なる資格ではなく、“感動の美味しさ”を確実に再現
できる証です。

🌿 なぜここまでこだわるのか？

- 「体に良いけど、美味しくない」では続かない。
- “おうちdeロースーツ”は、美味しさの再現性を徹底。
- 1000回の試作から生まれた黄金ルールを受け継ぐ講座。

📄 💬 一度作ったら、“また食べたい”と思える味に。

よくある質問

Q. 浸水後のナッツはどのくらい保存できますか？

→ 冷凍で約1ヶ月OK。解凍後はすぐ使用が◎。

Q. ブランド一覧は講座でしかもらえませんか？

→ はい。実際に使っている商品リンク付きでお渡しします。

Q. 初心者でも大丈夫？

→ 計量さえできれば大丈夫！サポートを徹底しているので再現率100%のレシピです。

☕ 終わりに

この3つのコツを知るだけで、ロースイーツ作りが"特別な技術"から"日常の楽しみ"に変わります。

✉ 次のガイド：「おうちで教える方法」へ続きます ✨

