

簡単に楽しく作れるスモア！2パターン

Making S'mores: Two Ways!

材料と分量（一人前）

- 2枚 クラッカーやビスケット
- 1～2片 チョコレート
- 1個 マシュマロ

※チョコレートとマシュマロのサイズをクラッカーのサイズに合わせた方が美味しいです！



作り方① キャンプファイア (Campfire)

- 1枚のクラッカーの裏面にチョコレートを乗せて、取りやすいように置いておく。
Place chocolate on one cracker and set aside for later.
- マシュマロを串でさして、焼き色がつくまで火で焼く。Skewer a marshmallow on the end of a stick and roast it over a fire until golden brown.
- チョコレートののせてあるクラッカーともう1枚のクラッカーで挟んで、串を抜く。
Sandwich the marshmallow between the cracker with the chocolate and the other cracker and pull the skewer free.

作り方② オーブントースター (Toaster Oven)

- クラッカーの裏面にマシュマロをのせて、表面に焼き色がつくまで、オーブントースターで2～3分焼く。
Place a marshmallow on a cracker and toast in the toaster oven until the marshmallow is golden brown, about 2-3 minutes.
- もう1枚のクラッカーにチョコレートをのせて、マシュマロの焼き上がりの少し前に入れてチョコを溶かす。
Just before the marshmallow is done toasting, place another cracker with chocolate on it into the toaster oven to melt.
- 熱いうちに1と2を合わせてサンドする。
While everything is still warm, sandwich the two crackers from steps 1 and 2 together, so that chocolate and marshmallow are between the two crackers.

CIRコラム

サマーキャンプの味

アレックス・サン 2026年 8月

夏に、アメリカの子どもが食べたいくなるお菓子、ご存知ですか？とろとろに焼けたマシュマロに乗せたチョコが溶けてから、グラハムクラッカー2枚に挟んで出来るスモアは、サマーキャンプを卒業した方には特別なお菓子です。青春や長い夏の日、大自然、コミュニティ、自立など...一口で、山林の中のキャビンで仲間たちと色々チャレンジして成長した頃がよみがえります。

スモアの現代の形は、1925年にアメリカではじめて記録され、1930年代にガールスカウトにより大流行。それ以降、チョコの代わりにピーナッツバターや、クラッカーの代わりにリンゴスライスなど、材料が入れ替わったバリエーションが次々と出てきました。

さまざまな形があるとはいえ、スモアは簡単に作れます。8月10日のアメリカのスモアの日、スモアで大切な人と甘い思い出を作ってはいかがでしょうか。

CIR Column

A Taste of Summer Camp

By Alexandria Sun August 2026

During summer, there is one thing on minds of many children in the US. It starts with a gooey toasted marshmallow, topped with a piece of chocolate melted to perfection by the transfer of heat, then sandwiched between two crispy honey graham crackers. The S'more, made of these three simple ingredients, is not just a tasty treat. For American kids who attended summer camps, the S'more is a symbol. Youth, long summer days, the great outdoors, community, independence... One taste calls back core memories of a youth spent learning and growing together in cabins in the forest.

The S'more first appeared in its modern form in records in the US in 1925, gaining popularity in the 1930's thanks to the Girl Scouts. Over time, people began creating variations by substituting peanut butter for chocolate and even apple slices for the cookie.

While this childhood treat has evolved to take many shapes, it's at its core easy to make. Try making some S'more flavored memories with friends or family on US National S'more Day, on August 10th!