

メムピータルト



【材料】

◎ はタルト生地用

- ◎ メムロピーナッツバター 20g
- ◎ ビスケット(マリー) 80g
- ◎ バター 20g
- ◎ 牛乳 少々
- マッシュマロ、バスター) 適量
- メムピー

【作り方】 17cm タルト用

- ① ビスケットをジップロックに入れ、粉々にする。
- ② バターとロピーナッツバターを耐熱容器に入れ、レンジ(500w)で1分温めよく混ぜる。
- ③ ①に②を入れて混ぜる。
- ④ ③に牛乳を少々おっ入れる。
- ⑤ タルト台に入れ、硬い物でよく押し固める。
- ⑥ ロピーナッツバターをぬり、その上にバスターを飾りつけ、隙間にはマッシュマロを敷き詰めようように敷せる。
- ⑦ 180℃のオーブンで25分程焼く。
- ⑧ 粗熱をとってからロピーナッツバターをかけ、くびいたメムロピーをふりかけて完成!!

～この商品について～

茅室の美味しいロピーナッツ(メムロピー)を使ったおかし。茅室のロピーナッツを色々な人、場所を知ってもらいたいと思い、メムロピーを使いました。メムロピーを使った商品は美味しいものばかりなので、自分もメムロピーを使って美味しいものをつくりたいと思いました。

スイート×スイート ケーキ



～材料～

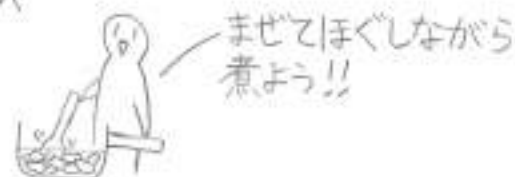
干しいも(鈴鹿農園さんの):それなり 牛乳:いもをひたせるくらい 生おから:100g
てんさい糖:大さじひとつやふたつ 卵:2コ スイートコーン:いっぱい
ちいさいおなべ:1コ ブレンダー(ミキサー):1コ 電子レンジ:1コ ゴムべら:1コ
ボウル:1コ 経済力:ほどほど

～作り方～

1. おなべにおいもを入れて、牛乳をそそぐ!
2. 火にかける。(よわび)
3. 5～10分煮る。
4. ブレンダー(ミキサー)でペースト状に。



※つまみ食いしが
がマンしましょう



5. 材料を全部ボウルに入れる。←てんさい糖とかも
6. コーンを入れ、まぜる。
7. レンジでチンできる器にIN
8. ゴムべらで平らに

①チンした後は
こうやってお皿にうつそう!



9. チン(500W:8分, 600W:7分)

10. できた!!



～このお菓子への想い～

このお菓子を作ろうと思ったのは、芽室町で作られたあま〜い食材を食べて、あまあまな気持ちになってほしいという想いと、これを通して「自分たちの町ってすごいんだな」と改めて思ってもらいたいという想い、2つの想いがあったからです。

タコーン焼き



©芽室産



POINT



- 芽室はコーンの生産量が日本一！
- 自分は芽室のコーンとたこやきがすきなで組み合わせたらうまい！と思ったからです。

材料

天かす、たこ焼き粉、水、タコたまご、青ねぎ、サラダ油、キャベツ、^①とうもろこし、^②チーズ、ソース、青のり、かつおぶし

作り方

- ① 水 500 ml にたまご 2 個、たこ焼き粉を入れ、混ぜる。
- ② ボウルに青ねぎ、天かす、^③紅しょうがを入れ、混ぜる。
- ③ 200℃のたこ焼き器にサラダ油をひく。
- ④ タコ、^④とうもろこし、②で混ぜておいた具材を入れ、生地を入れる。
- ⑤ 生地が固まってきたら、格子状に切り、ひっくり返し、^⑤（まわりの生地がうすく固まってきたら、すばやく返す）
- ⑥ 形をととのえる。
- ⑦ ワルワル回しながら焼き色をつける。
- ⑧ 焼き色がついたら、「たこ焼きソース」「青のり」「かつおぶし」をかけて完成。

めむろ じゃがぼーる!



つくりかた!

- ① スライスチーズを小さくちぎっておく。
- ② じゃがいもの皮を剥いて、レンジで蒸して熱を通し、熱いうちに潰す。
- ③ じゃがいもをすべて潰したら、片栗粉とちぎったチーズを分量入れて、混ぜる。
- ④ 塩・コショウで味付けして、もう一回よく混ぜたら、ひと口サイズに手で丸めていく。
- ⑤ すべて成形したら、フライパンに少し多めの油をひいて熱し、揚げ焼きにする。
- ⑥ こنگりと表面に焼き色がついたらOK!
- ⑦ 映えるためにパセリをかける。
- ⑧ 完成!!

コリ、ポイント
チーズは入れすぎるとべちゃべちゃになるので適量で!
ケチャップやマヨネーズにつけて食べよう!

材料はたったのこれだけ!

じゃがいも(芽室産)

3~4個

スライスチーズ(軽産)

2~4枚くらい?

塩・コショウ

少々

片栗粉

適量



サツマシュー



Cooking

- 作業の合間に手軽に食べられるものだと思います。
- 私の好きなシュークリームを芽室の特産であるさつまいもを使って北海道に広めたいと思いました。

～材料～

- シュー生地 (10～15分)

無塩バター	100g	薄力粉	100g
牛乳	75ml	強力粉	30g
水	75ml		
食塩	小さじ1/2		
卵	4つ		



～作り方～

- ① なべにバター、牛乳、食塩を入れ沸騰したら火からおろし、薄力粉、強力粉を一気に振るい混ぜる。
- ② 弱火にかけ、ヘラでよく混ぜる。鍋底からクルリとはがれまとまってきたら火をとめる。
- ③ 溶き卵を少しずつ加えながらよくヘラで混ぜ、すぐた時にホッと垂れるくらいの固さにする。ポイント!
- ④ 丸の口金をつけた絞り袋で絞る。指で平らにする。
- ⑤ 全体にきりふきで水をかけ 220℃のオーブンで 19～20分焼く。
※途中でオーブンを開けない!

ポイント!

- さつまいもクリーム
- 焼きいも 400g
- 生クリーム 200cc
- 砂糖 大さじ3



ポイント!

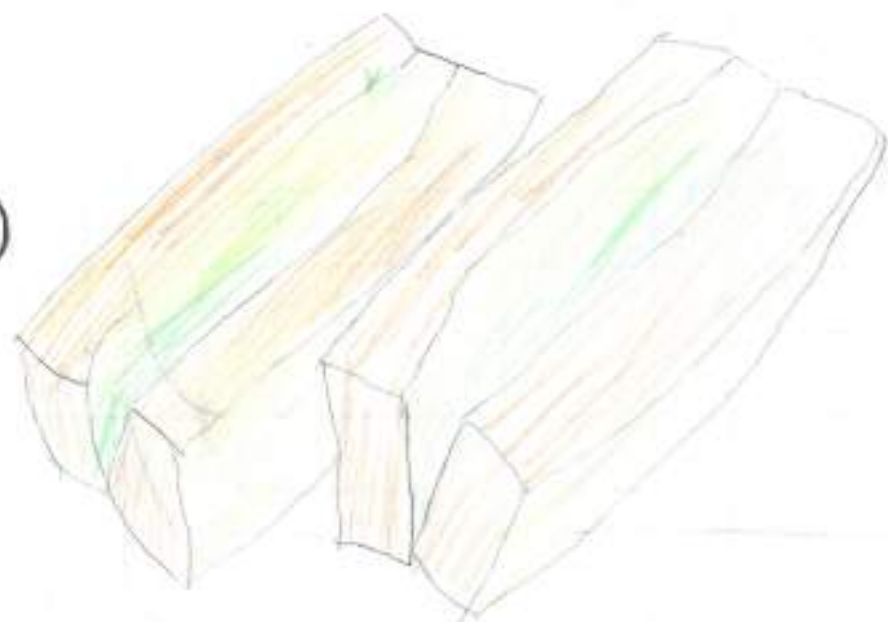
- ① 焼きいもをつくる。
(アルミホイルでつつむ。予熱なしのオーブン、180℃で60分焼く。)
- ② つぶす。
- ③ なべに焼きいもと生クリーム、砂糖を入れて弱火でよく混ぜながら練る。



枝豆とさつまいものサンド

材料

- ・小麦
- ・枝豆（芽室産）
- ・さつまいも（50%芽室産）
- ・甜菜糖（芽室製糖）



枝豆とさつまいもを
粗めにペーストして
パンにはさみ、
上から甜菜糖をかける

ピーナッツ



考えた理由～

自分が好きなピーナッツクリーム

をどうにかしてお菓子にして食べたい！そこでシェーククリームにピーナッツクリームを入れたらおいしいんじゃないかと思いましたが、夢のピーナッツを召し上がれ！！

材料

～生地～

・ホットケーキミックス 35g

・サラダ油 30g

・水 50g

・卵 1個

～ピーナッツクリーム～

・ピーナッツバター 30g

・ホイップクリーム 30g

レシピ (8コ分)

- 1 ピーナッツバターを常温において柔らかく練る。
- 2 泡立てたホイップクリームをカマ、少しずつ混ぜる。
- 3 耐熱容器に水とサラダ油を入れてふんわりラップを掛け(600w)1分程度加熱。
- 4 ホットケーキミックスを加えて混ぜ、ラップを外して(600w)30秒加熱したら溶き卵を少しずつ加える。ヘラで生地を持ち上げると、生地がべとべと落ちる程度まで卵を加える。
- 5 生地をクッキングシートを敷いた天板の上に絞り出し、予熱したオーブン(170℃)20分(175℃)5～10分加熱する。
- 6 温度を下げる間もオーブンを絶えずに開けず、(5分以上はオーブンを開けず生地の水分をとばす。)
- 7 生地を半分にカットし中にピーナッツクリームを入れる。

完成！！

ポテサラ芽室トースト

材料、じゃがいも、にんじん、塩、こしょう、玉ねぎ
、ハム、マヨネーズ、ヨーシ、スライスチーズ、キュウリ



手軽に作れて、
カラフル!

作り方

- ① じゃがいもを煮る
 - ② つぶす
 - ③ 玉ねぎとにんじんを切、で加熱
 - ④ きゅうりを輪切り
 - ⑤ ハムを短冊
 - ⑥ マヨネーズで和える
 - ⑦ 塩、こしょう
 - ⑧ 食パンにスライスチーズとポテトサラダとヨーシ
をのせてオーブン。
- ポテトサラダの作り方

ぽてコロ・さっコロ



昔食べたマチルダを
使ったコロッケも思い出し
て水をもっと手軽に、
食べれるものにしました!!

材料

じゃがいも^{*} スイートコーン^{*}
塩 卵
バター さつまいも^{*}
薄力粉

レシピ

さっコロの場合は
じゃがいもを
さつまいもに
置き換えます

- 1 じゃがいもを一口大に切ってゆでる。
- 2 お鍋の中で弱火にかけ、じゃがいもの水分をとばす。
- 3 じゃがいもをつぶし、塩、バター、卵、薄力粉の順に入れる。
- 4 ひとまとめし、こし器にかける。
終わったら、荒熱をとる。
- 5 荒熱がとれたら、コーンを混ぜ、一口大に小さく丸める。
- 6 180°くらいの油であける。

きつね色に
なったらOK

「芽室とうもろこし」ようすRecipe

芽室産である、日本の生産を誇る
スイートコーンを使って、開発
したいという思いがあり、慣れ
みやすい味にしたかった
ので「とうもろこし餃子」
にしました！



POINT

- 芽室産の食材ばかりで、具たくさん！
- 子供から大人まで楽しめる慣れみの味😊
- タレの黄金比で美味しくさup♪スギル♥♥
- 野菜たっぷりですべてヘルシ——！

作り方 ~ How to make ~

材料 約30個分

- 豚ひき肉 165g
- キャベツ 105g
- にら 1/3束
- スイートコーン1本(芽室産)
- 長ねぎ1/2本

- 餃子の皮(小麦芽室産) 30枚
- にんにく・しょうが 1かけ
- ごま油 大さじ1
- 醤油・味噌 小さじ1
- てんさい糖 小さじ1/2 (芽室産)
- 塩こしょう 少々

レシピ

事前準備~

みじん切りにら・長ねぎ

- ① スイートコーンを包丁でそぎおとす。をみじん切り
- ② ひき肉とみじん切りにした野菜、スイートコーンを混ぜ、よくコネる。→しなりかせて、水気絞る。
- ③ ② に味噌・醤油・塩こしょうを加えて混ぜ、①と片栗粉を加えて混ぜる。
- ④ 餃子の皮に③をスプーンでのせ、皮のふちを水でぬらす。
- ⑤ フライパンにごま油を中火で熱し、④を並べる。焦げ目がついたら、水を加えフタ。蒸し焼きにして→ごま油を回しかける。

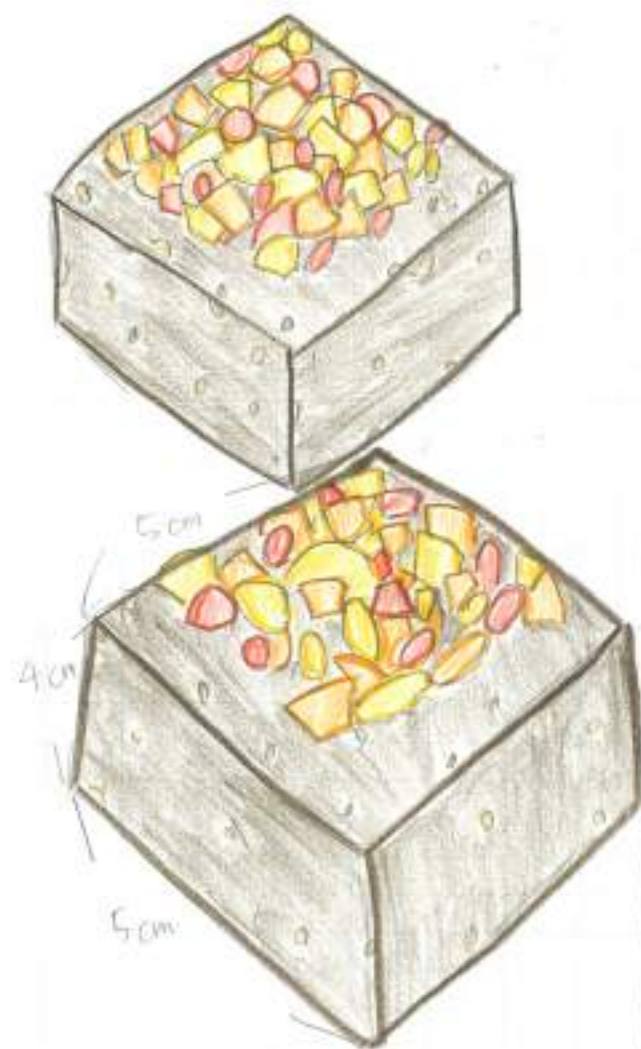
フィニッシュ

2/0cc(水)

食べる際は酢る=醤油2の割合の黄金タレで召し上がれ💡

ピーナツリッチョコブラウニー

< 想像図 >



< 作り方 >

- ① 耐熱ボウルに割ったチョコとバターを合わせラップをしてレンジで600W/1分30秒でとかる。
- ② 卵を割り入れ砂糖をかき混ぜホイッパーで混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え、ヘラで混ぜる。
- ④ トッピングをする。
- ⑤ 型へ平らに伸ばし180℃の予熱済オーブンで20～25分やく。
- ⑥ こめてから、好きなサイズに切る。

< 材料 >

- ・ピーナツリッチョコ^{70g} ・バター^{70g} ・卵^{x2} ・薄力粉^{50g}
- ・砂糖^{90g} ・くるみ ・ドライフルーツ
- ・チョコ^{100g} ・(塩) ・(ベーキングパウダー)

* 塩、ベーキングパウダーは入れなくてもいい

< 商品化したい理由 >

中1の頃にX4ピーを知りインスタでも見たことあったため、もっと茅室町に広まってほしいと思いました。なのでX4ピーを使ったものでも、茅室をよくしていきたいです。

< ポイント! >

茅室町のピーナツリッチョコを使って
いるところ!!

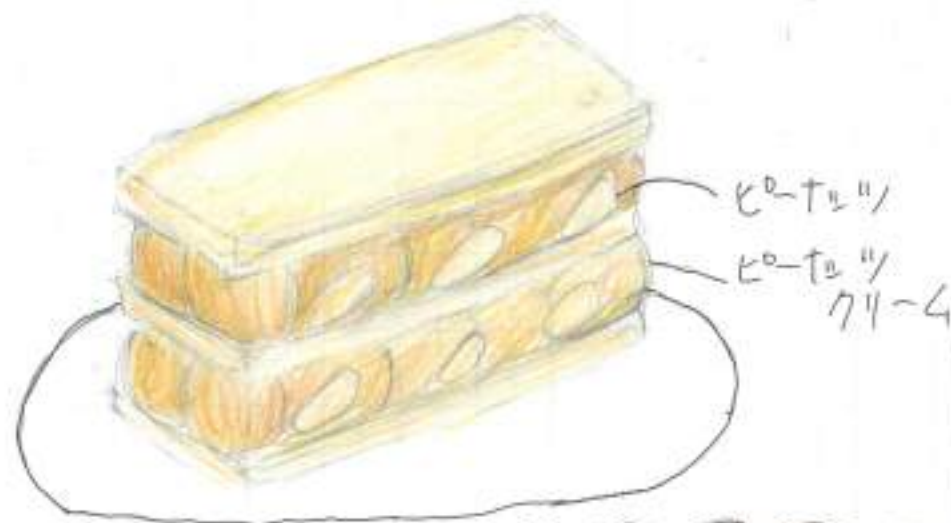
明治のチョコレートを使い、味を苦いのから甘いのもで作り、色んな人がおいしいと思えるものを作るといいと思。た!!

ピーナッツ



の

ミルフィーユ



ピーナッツ

ピーナッツ
クリーム

「いちごのミルフィーユが好きなので」、クリーム
（を十勝産の落花生を使ってピーナッツクリーム
にしてみました）

材料 ピーナッツクリーム 

生落花生... 250g、オリーブオイル... 50cc

とかしバター... 大2、塩... 小1/2 はちみつ... 小2

作り方

① 平らに並べて150°のオーブントースターで
20~25分焼く

② 熱いうちに薄皮をむく、ミキサーに落花生、
オリーブオイルを入れてまわす

③ 細かくなったら、溶かしバターを少しずつ
加えて全体がなめらかになったら
瓶に入れる



ミルフィーユ (2人前)

パイシート... 1枚 ピーナッツクリーム... 50g

グラニュー糖... 大1 ピーナッツ... お好み

作り方

① パイシートを6等分に切りフォークで穴を
あけグラニュー糖をふりかける

② 中火で熱したフライパンに①を入れ10分加熱

③ ②の1枚にピーナッツクリーム、ピーナッツの
順に重ねる

とうもろこし あんこ



材料

十勝の牛乳
ゼラチンパウダー
てんさい糖
生クリーム

氷・塩
とうもろこし あんこ
バニラエッセンス

ソフト



作り方

- ① 牛乳50ccを電子レンジで75℃に温める
すぐにゼラチン5gを入れて混ぜる。
- ② ①の中にてんさい糖60gを入れて溶けるまで混ぜる。
- ③ 金属性のボウルに牛乳200cc 生クリーム150cc ②で作った
物を入れて混ぜる
- ④ バニラエッセンスも5滴くらい加えてソフトクリームの
素が完成
- ⑤ ひとまわり大きめのボウルに氷と塩を入れて④の
ボウルを入れてゆくりかき混ぜながら冷やす。
- ⑥ しっかりと固まった大き目の星口金の絞り袋に入れて
ソフトクリーム状にしほる。
- ⑦ とうもろこしソフトにはとうもろこしをかけて
あんこソフトにはあんこを乗せて完成。

商品への思い

茅室町は寒暖差が大きい地域で夏には30℃を超える
こともあります。なので冷たく茅室の特産品を感じか
れるとうもろこしソフト、あんこソフトを考案しました。
冷たく夏にピッタリなのでおすすめです。

未来ろしを使った
めむろ
たべらさる



おいしさ

を使った

スタミナ ステーキ丼

材量

- ・未来めむろろしの牛肉(ステーキ用) 300~400g・塩こしょう適量
- ・ごはん 丼ぶり一杯分・かぶさんのにんにく 1片(札幌産)
- ・ゆめひかり 芽室産
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・生薑 1かけ分
- ・サラダ油 適量
- ・グラニュー糖 大さじ1
- ・赤ワインorビール 大さじ1
- ・+勝野発酵バター 大さじ1
- ・山梨農園のわさび 適量
- ・アルミホイル

- 1 牛肉は30分常温におき塩こしょうをふる
- 2 にんにくは芯をとり薄切りにしサラダ油をひいたフライパンできつお色になるまで炒めてとりだす
- 3 2のフライパンを強火にして1を入れて両面をダイヤモンドに焼きあげアルミホイルで包み保温しておく
- 4 3のフライパンの油をきりグラニュー糖を入れ軽く焦がし赤ワインorビール・しょうゆ・おろし生薑を加えて半量に煮つめる
- 5 バターを加えて攪拌しながら溶かす
- 6 肉は1cm厚さにそぎ切り出てきた肉汁は5のソースに加える
- 7 丼にごはんを入れソースを1~2杯かける
- 8 ステーキと2のにんにくをのせて残りのソースをかける
- 9 わさびをそえる
- 10 完成

ポイント

- ・1の牛肉は常温に戻すことで火が均一に通りやすくなる
- ・サラダ油のかわりに牛脂を使うと旨味UP

MEMURO Pizza

めむろの
おいしさが
1度に楽しめる

＜材料＞

- ・コーン
(じゃがいも)
- ・マチルダ
- ・チーズ
- ・トマトソース
- ・SPF豚^{バラ肉}
- ・強力粉 200g
- ・薄力粉 50g
- ・さとう 20g
- ・しお 3g
- ・ドライイースト 5g
- ・水 145~150g
- ・オリーブオイル 20g

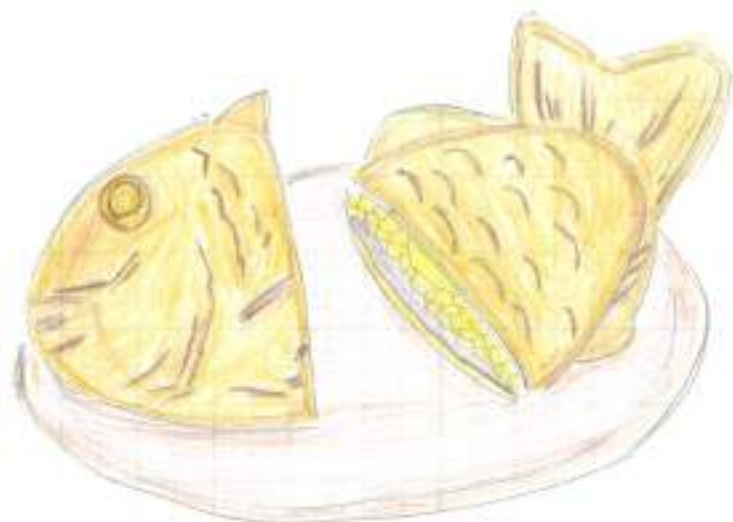
＜作り方＞

- ① ボウルにA~Gの材料すべてを入れる。
ボウルの中の生地をもとめる。
 - ② 粉っぽさが無くなったら、台に生地を置き、なめらかになるまで捏ねる。
 - ③ 4等分して、きれいに丸める。10~15分放置。
 - ④ その間に、a~eのトッピングの準備、オーブンの予熱する。(天板も入れておく)
 - ⑤ オープンシートに生地を乗せ、軽く押えて少し平らにしてから、生地を押し広げるようにする。丸くていいのに伸ばしていく。生地周りの1cmほど内側を手のひらの付け根で、みぞに厚みを出す。オリーブオイルをたらすとやりやすい。
 - ⑥ トッピングをおいてから、予熱完了したオーブンで10分ほど焼く。
- ★ 生地のみぞが少し色付き、チーズがしっかり溶けるまで、焼いたら、できあがり。
オーブンによって、差があるので、温度時間調整もしてください。



＜想＞ 芽室には、沢山のおいしいものがありますよね。そのおいしさを1度に味わえるピザがあれば、芽室の
魅力が伝わると思いました。子供から大人まで幅広い年代に好かれるピザになってほしいです。

めむろ in たい焼き



ポイント

あんバターとかコーンバターがあるからバターにしました。ツヤがなくてもいいです。

ツヤが何のあんとか。

材料～薄力粉、重曹、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、塩、水、卵、サラダ油、あんこ、バター、コーン

まずあんこの作り方

1. 煮る、鍋に小豆の量の1.5倍の水を入れて火にかけ、鍋の中央から泡が出るまで沸す。沸騰したら小豆を入れ再び沸騰してから水を一気に加えて差し水をして鍋から湯を取り除く。(6~8回やる) ざるに上げ、煮汁をきる。鍋に小豆の1.5倍の水を沸かし、重曹と煮上がった小豆を入れる。再び沸いたら弱火になる。アルミ箔で鍋全体に蓋をし、柔らかくなるまで20~30分煮る。

2. 糸束る、煮上がったものをザルにざるを重ね、小豆と煮汁を切る。煮汁はそのままおいて呉(生あん)を沈み込ませる。鍋に小豆を入れて砂糖を加え、更に呉を加え、ゴムで混ぜて混ぜて砂糖と馴染ませる。中火にかけ、豆を潰さない様にごま油で底をかきながら、砂糖を完全に溶かす。途中沸いたら弱火にする。ざるで小豆と煮汁をあげ、煮汁は鍋に戻す。中火にかけ、煮汁を煮詰め、混ぜる。沸いたら火を止め、プツプツと軽く沸く状態を保ちながら焦げないように鍋底をかき回し、しっかり煮詰め、水分が少なくなると、子ので焦げのない様子を注意して混ぜる。ゴムで混ぜる時に鍋底が見えるまで煮詰め、ツヤが無くなったら火を止める。冷めて置いた小豆を鍋に戻し入れ、ゴムで混ぜながら、鍋底から返すように均等に混ぜる。バットに移して粗熱をとる。粗熱が取れたら密着させようというツヤをして完成。

生地の作り方

薄力粉・重曹・ベーキングパウダーは合わせてふるいおろしに入れておき、卵を溶き水・牛乳・砂糖・塩を入れて泡立て器で混ぜる。最後にサラダ油を加えて軽く混ぜる。うっかしの冷蔵庫で30分程度寝かせる。かき混ぜる。たい焼き器を弱火で加熱した、たい焼き器の片面に大きいくらいの生地を流し、そこにはあんこを下にのせてそのうえにコーンバターを入れて、その上は大きいくらいの生地を流し、5分を目安に弱火で焼くのがコツです。

ポテトチップスカロリー爆弾バターコーン味



・材料はほとんどが茅室室
・絶対うまい

材料

じゃがいも^{茅室}...好きなだけ ・サラダ油...適量
・塩...全体に対して1/2割 ・コーン^{茅室}...好きなだけ
・バター...好きなだけ ・チーズ...お好みで

♡レシピ♡

・ポテチ

- ①じゃがいもの皮をむいて、スライサーでうす玉りに..
- ②おわがす. 2分30秒くらい
- ③油であげる ↗
- ④油できる
- ⑤塩をふる.

・バターコーン

- ①フライパンにバター
- ②コーンを入れていためる.
- ③塩をしょう.

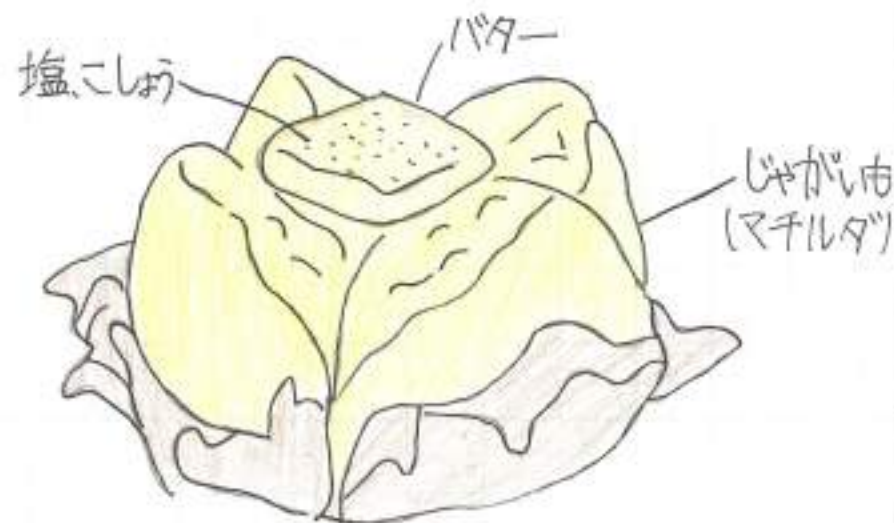


皿に盛り → お好みでチーズをのせてあぶる.



おいしいおいしいポテトチップスの完成

ほくほくじゃがバター



材料

- ・ じゃがいも (マチルダ)
- ・ バター
- ・ 塩
- ・ 黒こしょう

作り方

1. じゃがいもを皮付きのままよく洗う
2. 鍋にじゃがいも、じゃがいもがかぶる程度の水を入れて、中火で熱し、沸いたらうたをしてじゃがいもに火が通るまで弱めの中火で20～25分ほど加熱する
3. 水分を切り、十字に切り込みを入れる
4. 器に盛り、熱いうちにバターをのせ、塩、こしょうをふる

～POINT～

豊作の女神とよばれる「マチルダ」を使ったことです! 「マチルダ」の甘さと塩とこしょうがマッチして、とても美味しいです!

茅室町で唯一育てられている「マチルダ」を使ったじゃがバターを考えました。もと「マチルダ」の魅力を伝えたいという意味も含めてじゃがいも料理にしました!

モチモチ あんパン

材料

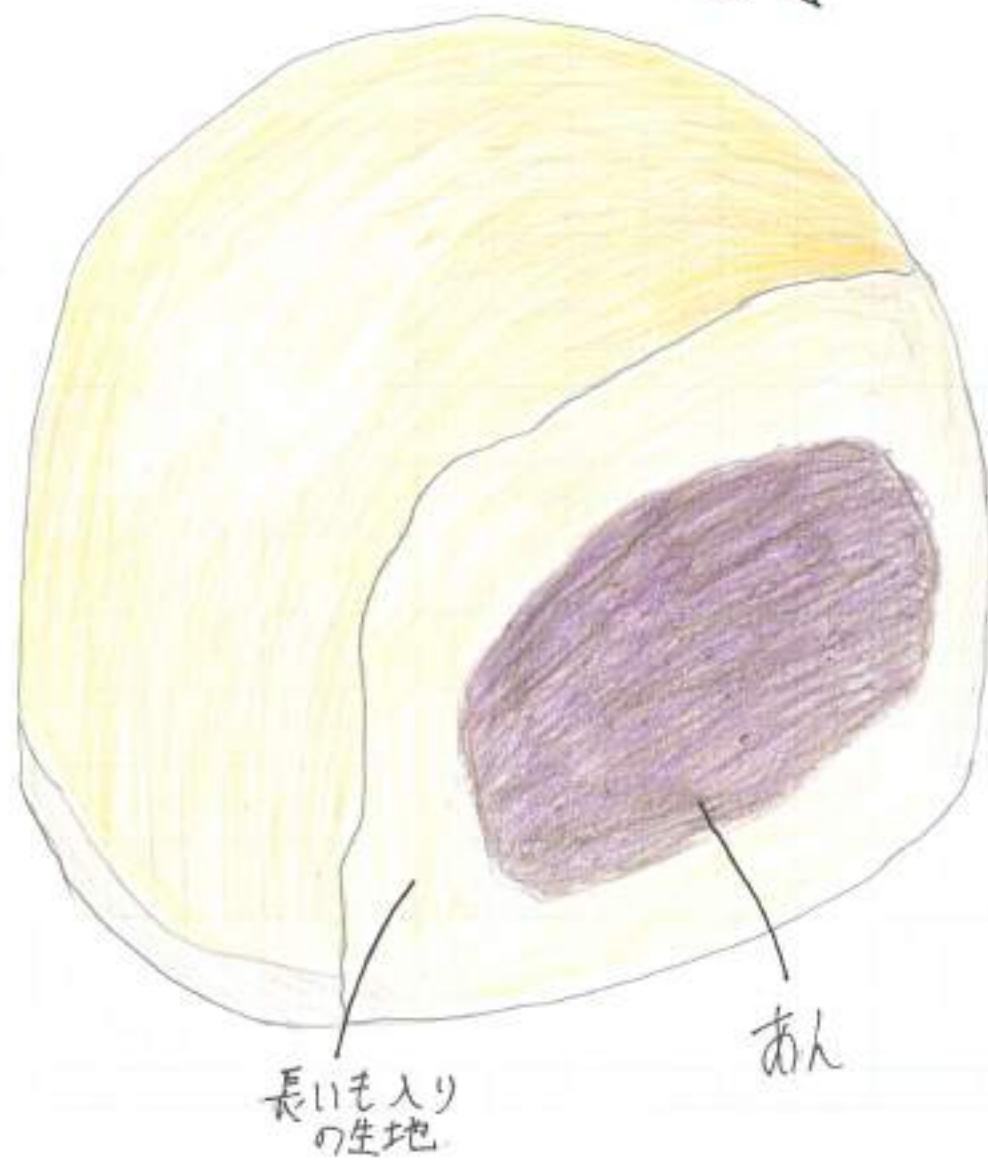
小麦粉 200g 長いも 100g
砂糖 30g 塩 5g 卵 1個
牛乳 160cc 無塩バター 40g
こしあん 350g (てり用卵・ゴマ)

つくりかた

- ① ボールに小麦粉・長いもをすりつぶし、ドライイースト・砂糖・塩・卵・牛乳を入れて、いい感じになるまでこねる
- ② 無塩バターを入れて10分こねる
- ③ 約1時間発酵する。
- ④ 粉をふいた台に生地を置き12等分に切って、丸める。
- ⑤ 成型する。あんが出てこないように、ていねいに生地をつまんで閉じる。
- ⑥ うすくサラダ油をぬった天板に間隔をあけて並べる。約50分発酵
- ⑦ 刷毛で、てり用卵をぬり、ゴマをつける。表面が乾いたら、180度のオーブンで約14分焼成

芽室町の想い 料理の売り

自分が考えたモチモチあんパンの中に、入っている芽室産の食材は、小麦粉、長いも、あんこです。この3つの食材を使った理由は、自分は、あんパンが好きなのと、長いもは、自分は農家で家では長いもをたくさんつくっているからです。



甘くておいしい

ルバーブマカロン



作り方



材料

卵白 160g 純粉糖 220g アイシングカラー(赤)
てんさい糖 180g 粉末ピーナッツ(200g)

卵黄 3~4個 水 20g てんさい糖 70g 無塩バター 200g

作り方

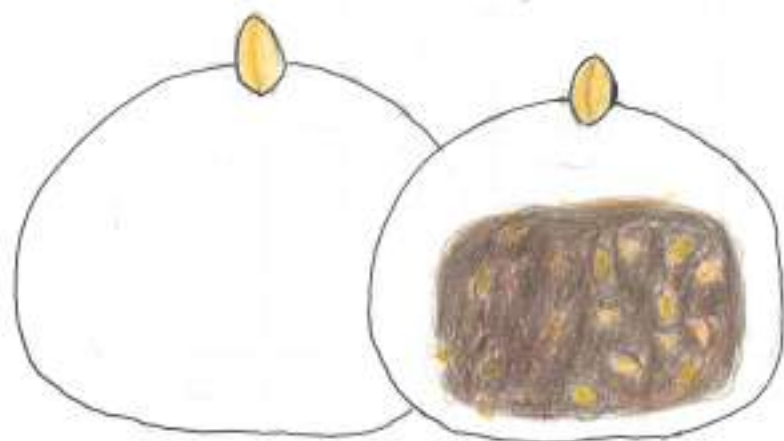
粉末ピーナッツと純粉糖を2回ザルか粗めのふるいで振るう
スタンドミキサーに水溶性卵白を入れる
卵白にアイシングカラー(赤)を入れて混ぜる
てんさい糖を少しずつ入れマレングを作る
粉末ピーナッツと純粉糖を全部入れて混ぜる
→マカロナージュする
絞り袋に入れて天板に絞る→焼く

卵黄は割ったらすぐに混ぜる
弱火で17度まで加熱してシロップをつくる。
少しずつゆっくり卵黄に混ぜる
常温に戻したバターはよく攪拌してさっき作った
卵黄と温度を合わせてバタークリームを作る
バターポニアの量に対しルバーブジャムを半分の割合
で入れる
(酸味が足りない場合はクエ>酸を少し足すと良い)
作ったフィリングを絞り袋に入れてマカロンコックに
絞って完成

想い

元々マカロンが好きでよく芽室にあるお菓子屋さん
に行きマカロンを買っていました。でも芽室のお菓子屋
さんでマカロンを売っているお店が無くなってしまい買え
なくなってすごく悲しかったのでマカロンのレシピを考え
ようと思いマカロンにしました。また、幼稚園でルバーブを
農家の方にもらいルバーブジャムを初めて食べすごく美味
く印象に残ったのでルバーブジャムを使ったマカロンにしま
うと思いこのレシピにしました。

ピーナツ 大福



ピーナツ
×
大福
!?

～商品への想い～

私は大好きな大福と芽室産のおいしいピーナツをかけあわせた商品を考案しました。この商品は手軽に食べられて、芽室の自然を感じられるものだと思います。

この商品を食べた方がより芽室産のピーナツのおいしさを知ってもらえたらうれしいです。

～材料～ (10個分)

- ・ピーナツ 数個
- ・片栗粉 適量
- ・ピーナツバター 130g
- ・水
- ・こしあん 150g
- ・てんさい糖 大さじ2
- ・白玉粉 70g

～レシピ～

- ① あんことピーナツを混ぜ、くだいたピーナツバターを加える
- ② まな板の上に片栗粉をうすく敷く
- ③ 耐熱容器に白玉粉、てんさい糖、水を入れ混ぜる
- ④ ラップをして500Wで3分レンジで加熱
- ⑤ 水でくぐらせたへらで混ぜる
- ⑥ ラップをし、500Wで2分レンジで加熱
- ⑦ 再びへらで混ぜる
- ⑧ まな板の上に置き、その上に片栗粉をふる
- ⑨ 丸くひろげ、真ん中にあんこをのせ、丸くする
- ⑩ ピーナツをのせる

完成!!

さっまいもワッキー



レシピを考えるのが難しか、たけど、芽室産のものを使ったレシピを考えられてよかった。

～作り方～

- ・ さっまいもをつぶす (50g)
- ・ パターを練ってなめらかにする
- ・ 砂糖、塩、卵黄、つぶしたさっまいもを入れて混ぜる
- ・ 薄力粉をふるい入れて混ぜる
- ・ ラップに包んで15分冷やす
- ・ 砂糖と水でさっまいもを甘く煮てかく切りにする (50g)
- ・ 生地を丸くしてその上に甘く煮たさっまいもを何個かのける

～材料・道具～

- ・ さっまいも 50g×2
- ・ 無塩バター 100g
- ・ 砂糖 65g、塩 ^{ひとつまみ}
- ・ 卵黄 1個
- ・ 薄力粉 150g
- ・ オーブン (170℃^{70分})
- ・ ばりル
- ・ 混ぜるハラ
- ・ クッキングシート

- ・ オーブンでや
- く、
- ・ お皿に並べたら完成!!

メモヤキ

～私の思い～

どうしてこの食品にしたのかは おやきと言ったら
あんこやカスタードなど"思い浮かびますが"私は
あんを野菜やお肉を入れればもっとおいしくなるの
ではと考える、この食品にしました。

このおやき
おいしえう！
はやく食べたい



～材料～ ～トシポ～

(あん)
(SPF豚 練牛) = ひき肉
未練牛
合せて 150g
大根の葉 150g
ごぼう 10cm

A
酒 大さじ1
にんにく) 小さじ1
しょうが
H薬粉 大さじ1
水 大さじ2

B
しお こしょう
少々

(皮)
小麦 180g
水 180g

- ① ボウルに生地材料を入れて箸で混ぜる
5分ほど手でこねる
ラップに包み20分おく
8等分して直径10cm～12cm伸ばす
- ② 大根の葉と ③ SPF豚 練牛
ごぼうみじん切 をひき肉にする
- ④ フライパンに油をひき、ごぼう大根の葉を
いためる。そしてひき肉を入れる。
Bも入れる。ひき肉が茶色になったらAを
入れる
- ⑤ あんを 8等分してラップでつつんでおく
- ⑥ 生地であんをつつむ
- ⑦ 弱火であたためたフライパンにおやきを
ならべて軽く焼き色がつくまで焼く。
- ⑧ ひっくり返す。そしてまた焼き色がつくまで焼く
- ⑨ 500mLの水を入れふたをし5分蒸し焼き
さらに5分余熱
- ⑩ お皿にのけたら 完成

×室町のおやき
"メモヤキ"

※こっそり食べた。



ハンバーグ材料 (2人前)

- ・合みき肉 200g
- ・マヨネーズ、ケチャップ、ウスターソース、パン粉 各大さじ1
- ・塩、コショウ 適量
- ・たまねぎ 1玉
- ・コーン 30g

芽室サンプ

サンドイッチ材料 (2人前)

- ・キャベツ $\frac{1}{2}$
- ・トマト 1個
- ・卵 2個
- ・サンドイッチ用食パン

レシピ

ハンバーグ

- ① ボウルに合みき肉、マヨネーズ、ケチャップ、ウスターソース、パン粉各大さじ1、塩、コショウ適量、たまねぎ(みじん切り 1個)を入れ、手で粘りができるまでよく混ぜ合わせ、6等分にして丸める。(手にオイルをつけて丸める)
- ② フライパンに①を並べて強火にかけ1~2分焼く。

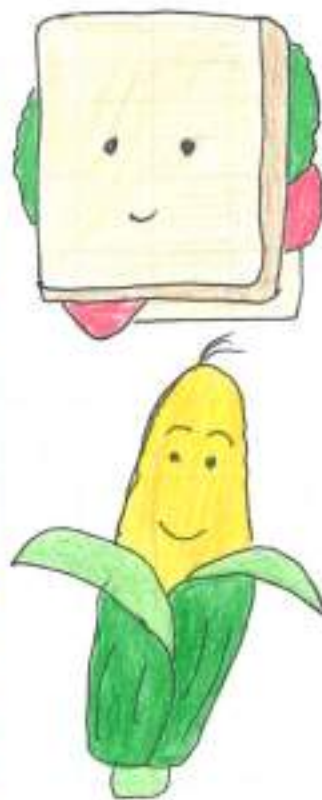
裏返してもう片面も1分ほど焼く。ふたをして弱火にし、5分ほど蒸し焼きにして、火を止めて1~2分蒸らす。

サンドイッチ

- ① 目玉焼きを作る。
- ② トマトを千切りする。
- ③ キャベツを千切りする。
- ④ パンをトースターで5分ぐらいい焼く。
- ⑤ 下から、パン、キャベツ、トマト、ハンバーグ、キャベツ、パンの順にのせる。

考えた理由

サンドイッチが好きなのと、芽室でサンドイッチを食べたことがない理由から考えました。芽室の食材まるごと入れたハンバーグサンドを作ってみました。



☆芽室ふんだんカレー☆

6皿分

材料

バーモントカレー〈中辛〉… (115g)

SPFブタ(ヒレ肉)… (250g)

じゃがいも(エース)〈中〉… (230g)

玉ねぎ〈中〉… (400g) にんにく〈中〉… (100g)

スイートコーン… おこのみの量 ※入すぎ注意
サラダ油… 大さじ1

水… (850ml) ※鍋にフタをする場合は (750ml)



作り方

- ① 食べやすい大きさに材料をきります。
- ② 材料をいためる。厚底鍋にサラダ油熱し、ブタ、玉ねぎ、にんにく、じゃがいもを入れ肉に火を通し、玉ねぎがしんなりするまで火を通す。
- ③ ②に、水をかき混ぜ、沸騰したらお水を取ります。具材が柔らかくなるまで弱火〜中火で約15分煮込みます。
- ④ いったん火を止め、ルーを入れます。
- ⑤ 再び弱火で時々かき混ぜ、とろみがつくまで約10分煮込みます。
- ⑥ まとはお好みで調整してお好み。

＜ポイント＞

芽室産の牛肉や野菜をふんだんに使用しています。
牛肉の部位はヒレで、1頭に
つき50gしか取れない、
といったきつな部位を
使用しております。

とろ〜りホ°テトグラタン

作り方

・鶏もも肉は一口大に切り軽くこしょうをまぶし、玉ねぎを細めのくし形に切る。湯に塩少量加えてマカロニ8分茹でる。フライパンに半量のバターを溶かし、鶏肉を炒める。焼き色ついたら玉ねぎ、じゃがいもを炒め合わせ残りのバターを加えて、小麦粉をふり入れ、温めた牛乳、塩、こしょうで味を調えマカロニに加えてリラダ油を薄くぬったグラタン皿に盛る。チーズ、パン粉、ヨーグルト、パセリをトースターで焼き目がつくまで、最終にくだいたポテツリを盛りつけたら完成



芽室への思い
芽室はいろんな
な食材があり
たくさんのおいし
い野菜を作るこ
とができた。

工夫したこと
グラタンに合
う食材を入れ
て芽室町の食
材を目立たせる
ように作った
こと。

材料

マカロニ 100g
薄力小麦粉 大さじ4
鶏もも肉 180g
玉ねぎ 1/2個
バター 大さじ4
牛乳 500cc
塩、こしょう 少量
粉チーズ
パン粉
バター
ヨーグルト
ーム
じゃがいも
ポテツリ

カラフル サンドウィッチ



作り方

- ① 食パンの材料をホームベーカリーでこねて40℃で45分くらい1次発酵する
- ② ①が終わったら3等分に分けて10分ベンチタイムして丸め直して35~40℃で40分2次発酵する
- ③ 180℃に予熱したオーブンで20~25分やく
- ④ 食べやすい大きさにパンをきる

(中身)

- ① ごぼうをあげる ② 牛肉をやき、塩こしょうする
- ③ ①、②をパンにはさむ
- ④ 別のパンにあんことバターをはさむ
- ⑤ チーズ、ハム、レタスも別のパンにはさむ

商品Aの思い

芽室町では、たくさんの野菜などの食べ物が作られていることを知ってもらいたいと思

て考案しました。
手軽に食べられるのでぜひ食べてみてください

材料

(パン)

・牛乳 大さじ2
・塩 2g
・強力粉 150g

・バター 5g

・長芋すりおろし 100g
・てんさい糖 20g
・ドライイースト 3g

(中身)

・バター 適量

・あんこ 大さじ3

・チーズ 4切れ

・ハム 2枚

・レタス 適量

・ごぼう 1/4

・牛肉 40g