

かわいい かわいい

芽室名物!

コーン×じゃがいも
の
スペシャルコラボ!?

※イメージ



～材料～
じゃがいも
コーンスパイス

～作り方～
うすく切った
じゃがいもを油で
湯げてスパイスを
かけて 完成!

～込められた想い～
好きな ポテトチップスに 芽室の
要素を入れたくと思いましてニ。

沢山 芽室の奥味力がつまってる
呑んでます! 総合 I LOVE MEMURO!

1材料

4人前

じゃがいも	…	1/2個
にんじん	…	2/3個
キャベツ	…	2枚
コーン	…	120g
さつまいも	…	3/4個
玉ねぎ	…	1/2個
ベーコン	…	4枚
トマト缶	…	200g
にんにく	…	大さじ1
水	…	4・1/2カップ
コンソメ	…	3個
パセリ	…	少々
こしょう	…	少々
オリーブオイル	…	大さじ1

1



めじろの 野菜 あいしく変身

2



1を1口サイズに切る
鍋ににんにく、オリーブオイル
を入れて熱し香りが
出たら 1を加えて炒める

3



4

中火で10分ほど煮て
塩こしょうで味を調える
器に盛りパセリを散らす

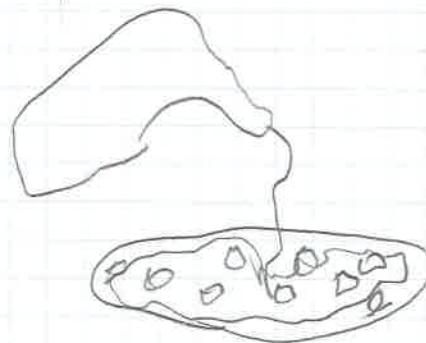
野菜がしんなりしたら
ホールトマトをつぶしながら
水を加えて煮立てる

私の思い

茅室町といいたら三激ウマ野菜!
なのでたくさんの野菜を使い
1皿で簡単に魅力を感じて
ほしいという想いで考えました
ぜひ食べてみてください

アレンジ
ポテトチップスを碎いて
スープにのせる
食感にアクセント

Xレヒキャラメル
クッキー



オオ柴牛

・薄力粉	・卵白..50g
・アーモンドパウダー..40g	
・粉糖..90g	・グラニユ糖..20g
・ベーキングパウダー..1/4	
・バター..70g	・バター..100g
・キャラメルクリー..80g	
・卵黄(ドクール)…1/4個	
・牛乳..2g	
・グラニユ糖..100g	
・水..10g	
・エクリー..100g	
・X4ロビーチツ	

作り方

キャラメルクリー

1 小鍋にグラニユ糖と水を入れて、火にかけろ。もで表面に塗る。竹串で模様を付け
(この間に生クリーを耐熱容器に入れ、電子レンジ
シ600Wで約1~1分20秒間かまく沸騰する程度に、
温めておく)

2 さうに加熱すると、周りから茶色く色づいて徐々
に泡がけられるのが早くなる。
このくらいから弱火にして煮がせないうようにある。
中火までし、かり色々下で煙が立ち、細かい泡が
数にくみじけるようにな、たら火を止めろ。

3 湿めておいた生クリーを少しずつ注ぎ入れる。
いつもへっと溶けあがるので、絶対に一気に入れた
いようにする。
耐熱ガラスでまんべんなく静かに混ぜて冷まして
ておく

キャラメルクッキー

1 フードプロセッサーのボウルにステンレスフレー
グを取り付け、薄力粉・粉糖・アーモンドパウダ
ー・ベーキングパウダーを入れて速度を \downarrow : CHOP MODE
合せ、スイッチを押したり離したりして粉を混ぜ
る。

2 よく冷えたバターとX4ロビーチツを加え、速度を \downarrow : PURE MODEにして
スイッチを押したり離したり繰り返し、全体に黄色っぽくなりそぼろ状
にまとまるまで回す。

3 全めたキャラメルクリーを加え混ぜ、手を押したり離したりして
生地がしとりし、手こまくこままで \downarrow : PURE MODE。
途中で下のように残って粉も混ざる下にエリベートしないでせる。
4 ティフに取り出して、生地を手とめピッタリ包み、冷蔵庫で2時間以上
休ませる。

5 生地を伸ばし始まる前にオーブンを170°Cに
予熱しておく。休ませた生地を手でちぎり、めん棒で3mm
の厚さに作る。

6 直径7.5cmの模型または55cmのスクエアご
枝、ツルパシを敷いたオーブン天板に並べ
エドリュール用の卵黄と牛乳を混ぜ、別
で表面に塗る。竹串で模様を付け

7 170°Cのオーブンで14分間焼く。
焼き上がりたら、冷ましてから
取扱い

- ・クッキー生地用のバターはよく冷やしておこう。
- ・クッキー生地に混ぜるキャラメルクリーも冷やしておこう。

- ・クッキー生地はお手練である。
- ・クッキーは厚すぎるとクリーのペーストが入り
るので、薄く伸ばす。

キャラメルバタフ

1 フードプロセッサーのボウルに
カイスカアクアセリーを取り付け
卵白を入れる。速度を \downarrow : PURE MODE
合せ、スイッチを押したり離したりして小片が飛び
散らして小さくした後が香り
・壁に沿って張り付けて使うを用
す。次にまたグラニユ糖をワニ
量入れ、さらに包す。厚さのグラ
ニユ糖を2回やってからスイ
ーツを混ぜて使う。

2 よく冷えたバターとX4ロビーチツを加え、速度を \downarrow : PURE MODEにして
スイッチを押したり離したり繰り返し、全体に黄色っぽくなりそぼろ状
にまとまるまで回す。

3 全めたキャラメルクリーを加え混ぜ、手を押したり離したりして
生地がしとりし、手こまくこままで \downarrow : PURE MODE。
途中で下のように残って粉も混ざる下にエリベートしないでせる。
4 ティフに取り出して、生地を手とめピッタリ包み、冷蔵庫で2時間以上
休ませる。

芽室じやがバターづくり

準備するもの

・じやかしも

・バター

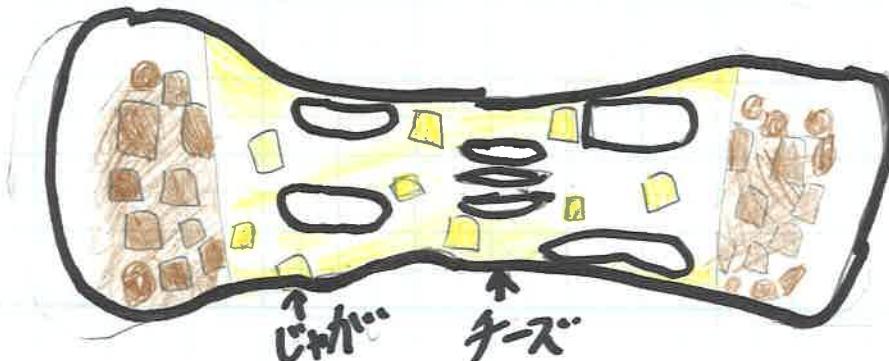
アイディアの発想
芽室の食べ物をぜひみんな
楽しんでほしい

流れ

- 1、じやがりもをじゅうかく
- 2、芽室で竹炭を使ってバターを使お
- 3、その竹炭を使ってじやがバターを作
- 4、片づけ
- 5、終了



JAGAちへズ モチ



値段 650円

注意 家で作りたい方は
もちにチーズと細かく切る
じゃがいもを入れてレンジで30秒~
1分でやつてください。

はりうです。自由あります。理もいたいから、山の外もぐり人間の思想が理であります。

みんなで“たくさん樂レミキ レヨウ

樂しみながら
真剣に
スローガン

茅室産小豆を使った茅室大福

アイディアの発想

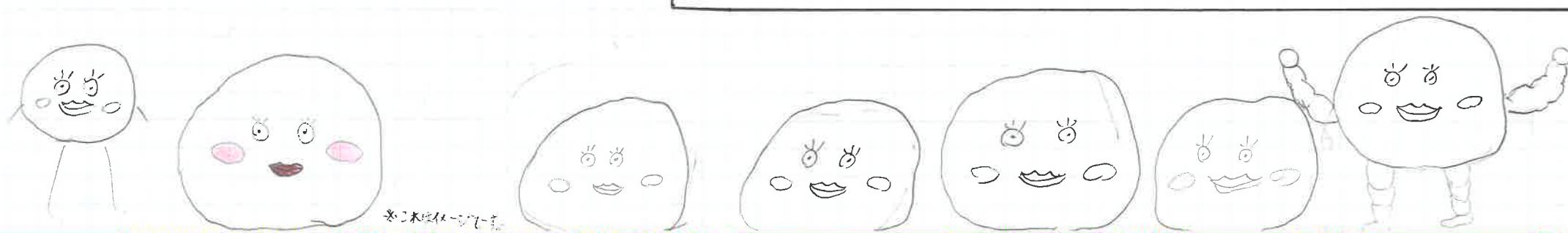
茅室のおいしい小豆を使つた何かを作りたかったから。

準備するもの(材料)

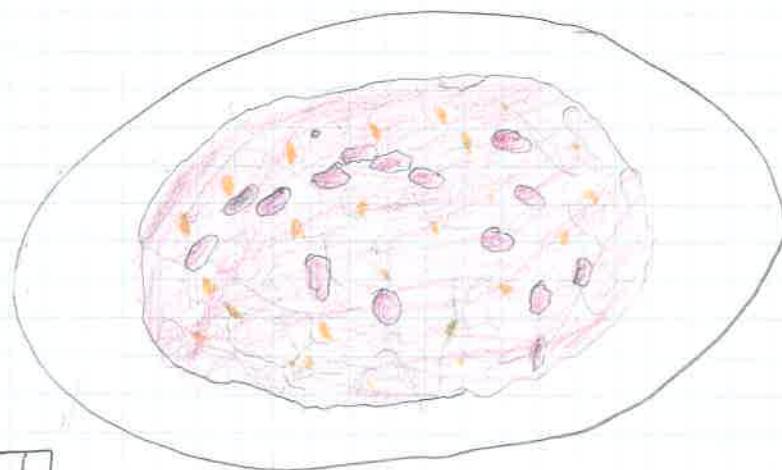
- ・こしあん 200g
- ・塩 ひとつまみ
- ・白玉粉 100g
- ・水 120cc
- ・砂糖 大さじ2
- ・片栗粉 適量

料理の作り方

- ① こしあんは、6等分にしておく。
- ② 耐熱容器に白玉粉、砂糖、塩を入れて混ぜ、水を加えてよく混ぜる。ふんわりとラップをして、600Wのレンジで2分加熱してよく混ぜる。
- ③ 再度ふんわりとラップし、600Wのレンジで30秒加熱し、透明感が出るまでゴムヘラで混ぜる。
- ④ ハーフトに片栗粉を広げ入れ、生地を片栗粉をまぶしながら、6等分にする。
- ⑤ 生地を直接10cm程にのばし、あんこを中心にして包む。同様に計6個作る。



えんじやき



思
い

茅室町の特産品である 小豆と
ピーナッツの2つを使い、おはぎにピーナツ
を入れることでおもしろい
食感になるんじゃないかと思った
ので、これにしました。

以外とおいしそうだなと思った
ので、機会があれば作ってみよう
と思います

材料

- ・もちごめ
- ・あんこ
- ・小豆
- ・ピーナッツ

トフ、あん
でも可

作り方

- 1 もちごめを食べるのに丁度いいくらいの大ささにする。
- 2 ピーナッツをさしてあんこと
ピーナッツをまぜる。
- 3 1で作った物を2で作った
物でいいかんじにまぶす。
- 4 必要なら冷やす必要ない
なら完成

つけて！まぶして！フライドポテト！チーズソース&ピーナツパウダー

(略 フラチビ)



材料

じゃがいも(マチルダ) チーズ(モッツアレラ)

油 牛乳 ピーナツパウダー 薄力粉 スイートコーン

料理の作り方

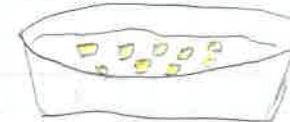
①じゃがいもをよく洗って水気を拭き8等分のくし形に切って薄力粉を薄くまぶす。

②165～170°Cに熱した油で①のじゃがいもを揚げる。香ばしい色がつくまで3～4分揚げて油をよくきて取り出す。

③耐熱容器に薄力粉を入れる。大きじ1分の牛乳を取り分けたかえなめらかにならまで混ぜる。残りの牛乳を少しずつかえる都度に混ぜる。ふんわりとラップをして600Wのレンジで1分加熱し、取り出して混ぜる。再度ふんわりとラップをして600Wのレンジで20秒加熱しろみがつくまで混ぜる。そしてチーズをちぎり加えながら溶けるまで混ぜる。

④スイートコーンの粒を茹げる。

⑤②を皿に盛りチーズソースにスイートコーンをのせてピーナツパウダーをそえたら完成。



フラチビへの思い

何故フラチビを作ろうと思ったのかといふと私が食べたかったていうのと茅室町の食材を使った食べ物を作りたかったからです。このフラチビは自信作で食べておいしいと思えるように作りました。チーズソースとピーナツパウダーの二種類の味を楽しめるようにしました。

肥沃な芽室の大地で育くまえた

スイートコーンのカリット

唐揚げ～濃厚バター醤油に砂糖七味添み

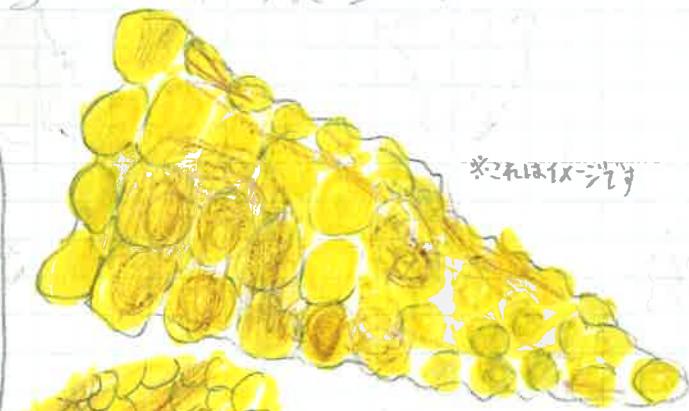
材料(2人分)

とうもろこし	1本
片栗粉	大さじ1-2
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
バター	10g
七味唐辛子	適量



想い

芽室町といえばの
とうもろこしをしっかり
味わってほしく、旬の夏
に美味しく手軽に食べ
てほしいという想いで
この食品を考えました。

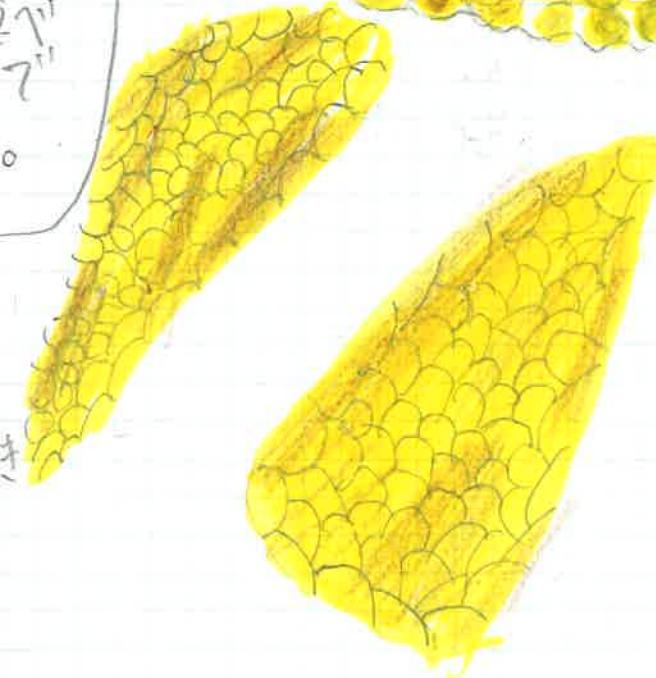


作り方

① とうもろこしは木蓋に3等分の後糸縫に4等分に切り、ポリ袋に入れて片栗粉をまぶす。

② フライパンに2cm程の油(分量外)を熱し、①を粒の方を下にして入れ焼き目がつくまで中火で揚げ焼きし、バットにあげて油を切る。

③ ボウルに醤油大さじ1



芽室産 小豆をつかった

揚げまんじゅう

サク!
モチ!

★材料(6個)

薄力粉	... 70g	あんこ	... 200g
砂糖	... 20~30g	天ぷら粉	... 50g
ベーキングパウダー	... 2g	油	... 適量
水	... 50g		

★作り方

1. 砂糖を水に溶かし、よくませる
2. ベーキングパウダーと薄力粉をふるって加える
3. 混ぜて、折りたたむようにこねる
4. 生地を伸ばし、あんこを包む
5. 蒸し器で蒸す(10分)
6. 天ぷら粉と水をなめらかにならまで混ぜる
7. ⑥にくぐらせ、中温の揚げ油で揚げた

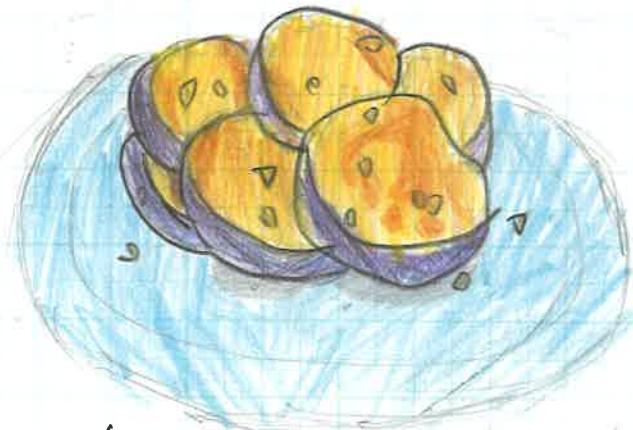
完成!



★想い

芽室産のおいしい小豆を
生かしたお菓子を作りたい
と思ひ考案はけい。
やったことはなーのでわから
ませんがたぶん揚げても
おいしいです

さつまいもの ぬまじょっぱやき



副菜にも！

デザートにも!!

おやつにも!!!

～材料～

- さつまいも 1本（焼き芋でも可）
 - バター / 20g
 - バター / 20g (お好みの量でOK)
 - 砂糖 / 大さじ2
 - 醤油 / 大さじ2
 - 片栗粉 / 大さじ1
 - 水 / 100ml
- } メタルレタスと一緒に焼いてます

～下準備～

- Xムビーをピニール袋に入れて麺棒で下に碎く。（体重をかけてゴリゴリするようにしてください）

～作り方～

- ①さつまいもは下に洗い、皮つきのまま 1cm幅の輪切りにする。

- ②耐熱皿に①を並べ、大さじ1の水を振り、ラップをして電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。

- ③フライパンにバターを中心で熱し、②を入れて焼く。裏面に焼き色がついたら、一度さつまいもをとり出す

- ④またうレタスの材料を全て鍋に入れ、水を混ぜながら沸騰させる。フツフツとおりくろみがつぎ透明にならたら

- ⑤③をまたうレタスとよくからめてもりつける。

- ⑥⑥にくだいたXムビーをのせたら完成です

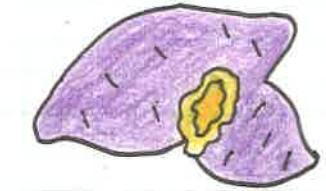
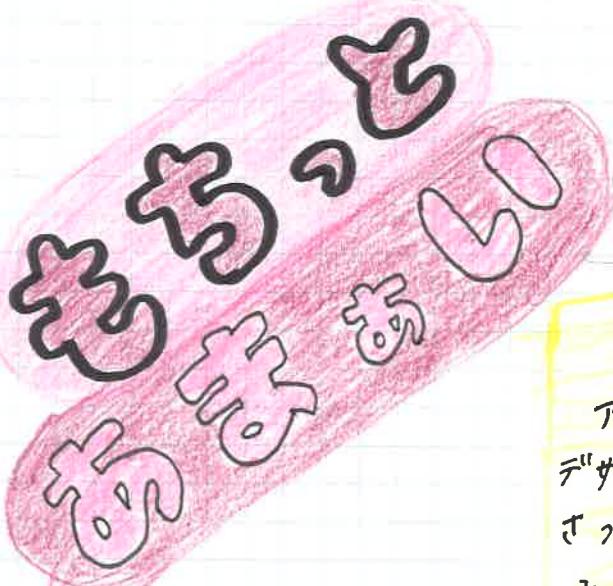
～焼き芋の場合～

- ①皮つきのまま 1cm幅の輪切りにする。
- ②そのままフライパンで焼く。（必ず左の作り方の③、④、⑤、⑥と一緒に焼いてます）

作品への思い

私の家では、定期的に焼き芋をつくってくれます。たまに、夜も、たまにやつまいもを焼いて出してくれる人です。でも、それがとてもおいしくて、他の人に布教したいと思い、Xムビーをえてレシピをしました。みんなこの人のように合うかどうかはわかりませんが、ぜひ食べてみてください。副菜としても、デザートとしても、どちらとしても食べられるので、皮作。何気ない？

さつまいも



だい福

材料 約6個分

① さつまいも 200g

牛乳 37.5ml
豆乳でもOK!

砂糖 25g

塩 少々

② 白玉粉 100g

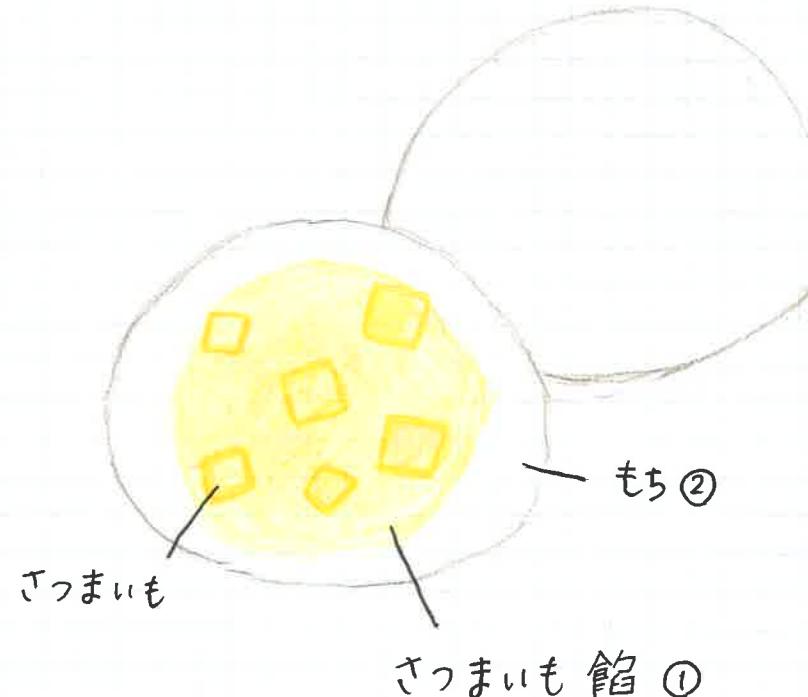
砂糖 20g

塩 少々

水 120ml

片栗粉 適量

～はじめに思い～
アレルギーが多い弟でも食べれる
デザートを作りました。
さつまいもの甘さを生かして
みんな気軽に食べれるさつまいも大福。



作り方

① さつまいもの皮をむき、1cmの輪切りにする。ひたるくらいの水を入れ、やわらかくなるまで茹でる。

水を切り、さつまいもをつぶし、牛乳、砂糖、塩を加えてよくませる。中火にかけて焦がさず練して完成。

② 耐熱容器に白玉粉、砂糖、塩をまぜて水を加えてさらによせ。2分レンチン。よくませてもう一度レンチン。片栗粉をまぶして、6等分。生地とのばす。よく片栗粉をまぶして②に①をつぶんやり完成!!

芽室ゴールドパン

材料

～パン生地～	
・強力粉	150g
・ベーキングパウダー	大さじ1/2
・砂糖	大さじ1
・塩	1g
・バター	10g
・牛乳	90~100ml
～具～	
・コーン(ゴールドラッシュ)	60g
・ベビーチーズ	54g
・マヨネーズ	大さじ1

思い

芽室・十勝産の食材
を使って、家族と一緒に
作れる、食べれるレシピ
にしました。

作り方

- ① コーンの水気を切って、チーズを食べやすい大きさにカットし、具の材料を混ぜる。
- ② ボウルにパン生地の材料を入れ、手から離れるくらいまで10分程揉める。(牛乳は生地の固さを見て調節)
- ③ 生地を1つにまとめてラップでくるみ10分程休ませる。
- ④ ③の生地を8等分に丸め、手のひら大にはし、具をいれて丸くまとめる。
- ⑤ フライパンに油をひき、④の閉じ目を下にしてベ、手のひらで軽く押さえ、平らにし、ふたをして弱火で8~10分焼、色がつくまで焼く。
(両面とも)



完成!



材料

スイートコーン

じゃがいも

ホットケーキミックス

絹糖

砂糖

揚げ油 リーセージやチーズを入れても
美味しい!



茅室の特産物である

スイートコーンや

じゃがいもを使って

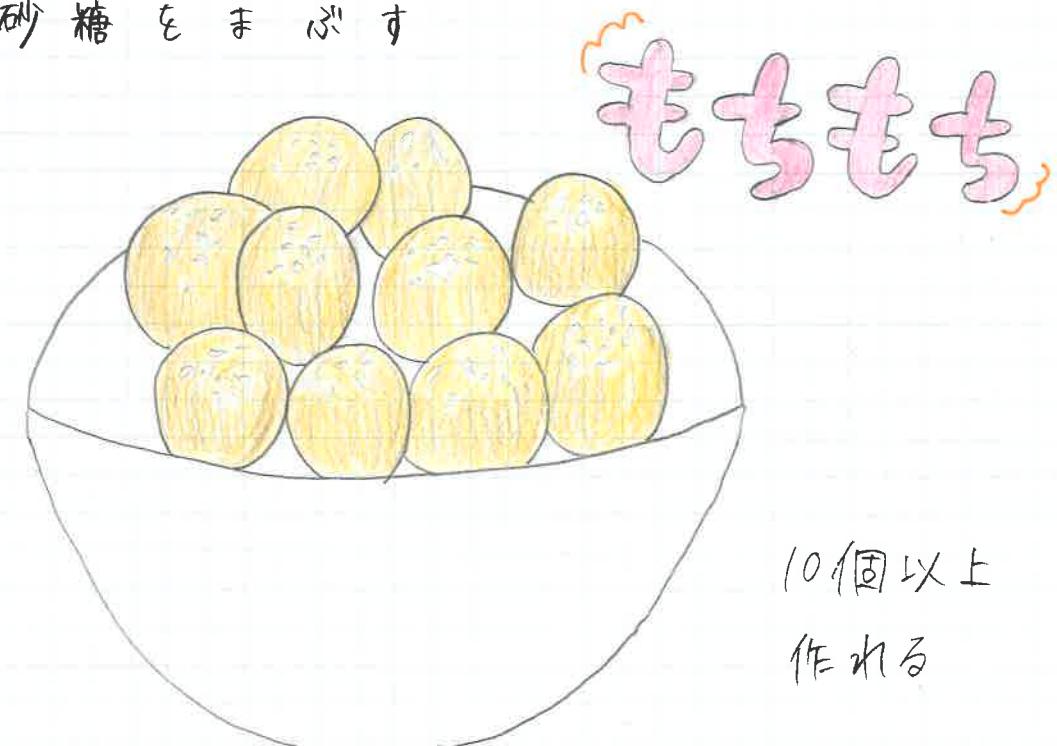
茅室の農作物は、美

味しいと多くの人に

知ってほしいから。

作り方

- ① じゃがいもを加熱して潰す(ポウル)
- ② ポウルにホットケーキミックス、豆腐、砂糖を入れ、混ぜる
- ③ 生地を丸めスイートコーンを入れる
- ④ 10分程置き、170度の油で揚げる
- ⑤ 砂糖をまぶす



10個以上
作れる

芽室産枝豆まんじゅう



材料

(8個分)

- 生地 … 小麦粉70g、ベーキングパウダー3g、粉チーズ2g、砂糖12g、牛乳90g、しょう油6g
- あん … 枝豆(さやのとったもの)100g、砂糖45g、水30cc+20cc、塩少々

作り方

・あんを作る。

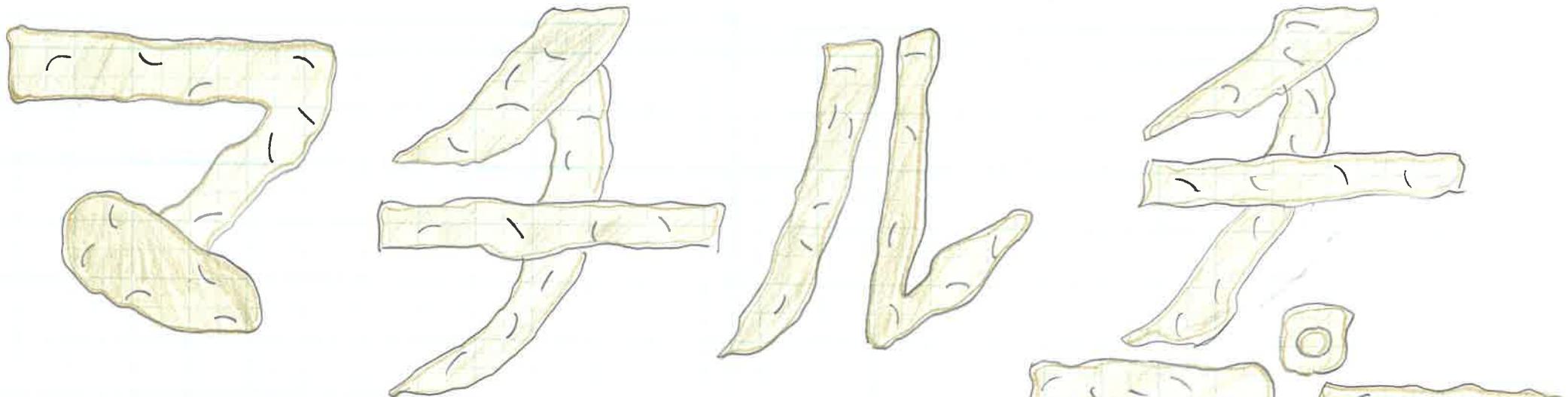
- ①枝豆の薄皮を取り除く。
- ②フードプロセッサーに、枝豆、砂糖、水(30cc)、塩を入れ、均一なペーストにする。
- ③水を20cc加えて、小鍋に入れる。初めは強火で、水分を飛ばし、あんを作る。
- ④あんを丸めて、冷凍庫に入れる。

・生地を作る。

- ①砂糖、牛乳、しょう油、をボウルに入れて、泡立て器でよく混ぜる。
- ②小麦粉、ベーキングパウダー、粉チーズをボウルに入れて、スパナチャーフで混ぜる。
- ③フライパンに水を2cm位はって、お湯を沸かす。
- ④シリコンカップにアルミカップを乗せ、生地を少し入れる。
- ⑤冷凍庫のあんを生地の真ん中に置く。
- ⑥また生地を流しこむ。
- ⑦沸かしたお湯のは、たフライパンにカップを並べる。
- ⑧ふたを布巾で包み、ふたをして強火で10分蒸して完成。

アイディア

芽室町は、枝豆を多く生産していますが、枝豆を使った菓子が少ないと感じたので考案しました。



ポテチの作り方・材料

- ・マチルダ、2~3個
- ・植物油
- ・塩(お好みの量で)

うすく切ったマチルダ(じゃかし)を
5~6分揚げるそれからお好みで
塩を加える

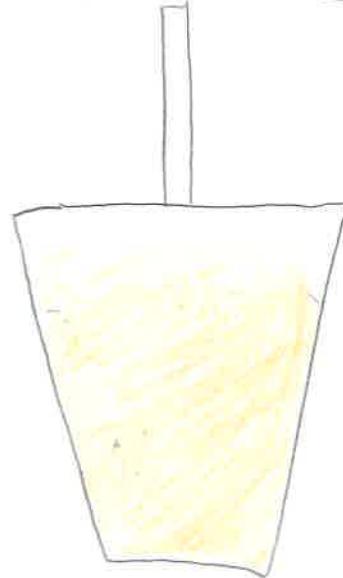
他の味

- ・青のり、味にアセニトを加える
- ・コソリX、旨味を加え、風味を豊かに
- ・香辛料、ペッパーなど辛味などを追加

なぜこの料理にした
たのかというと、ポテト
チップスは美味しい
さらにマチルダも
美味しいつまり
この2つが組み合わ
されでめちゃ美味しい
いいんじゃね?と
思ったからです。



ピーナッツソアムージー



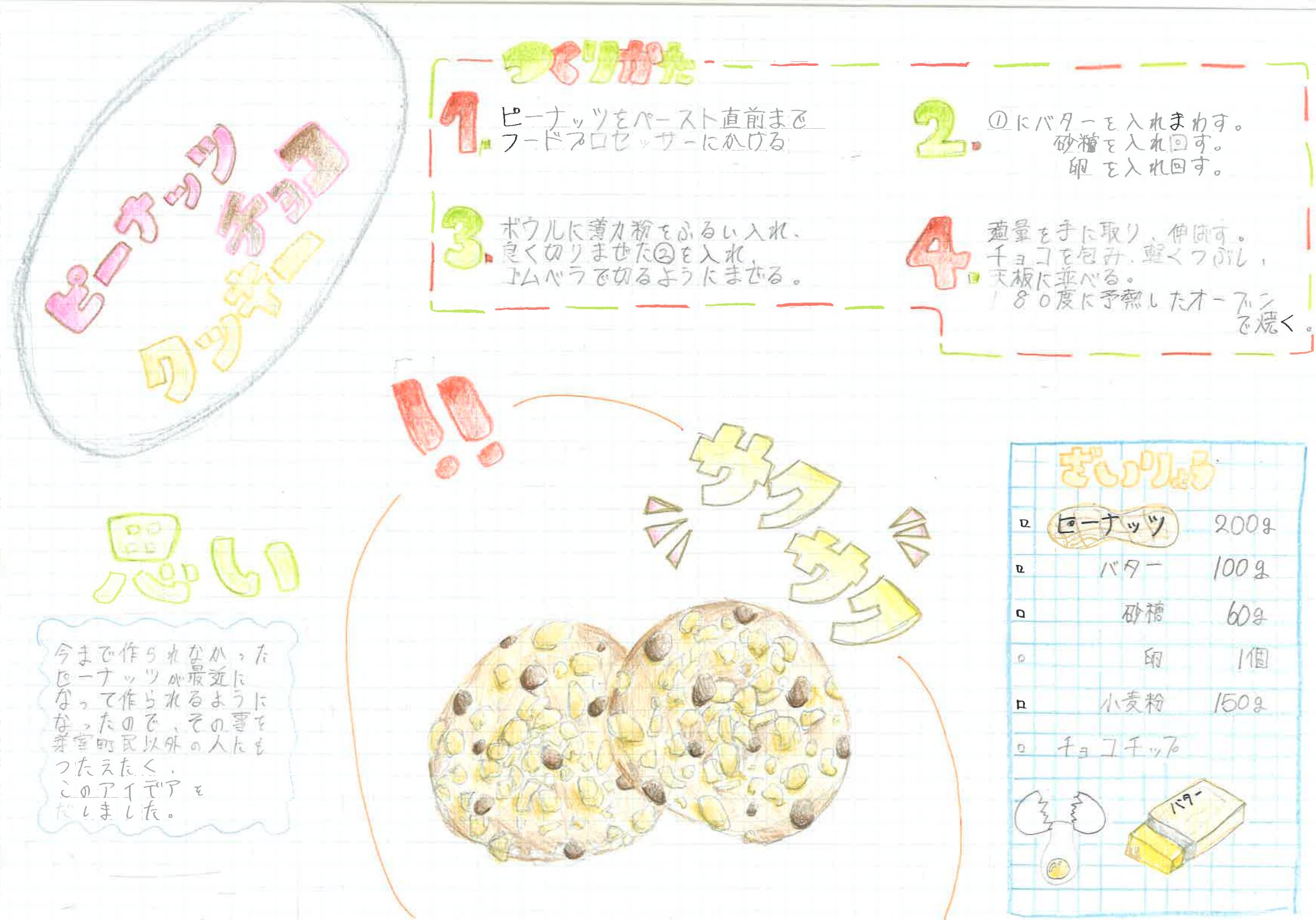
商品について
芽室の特産品の一つであるピーナッツを使った簡単で短時間で作れます。

作り方

- ①バナナは一口大に輪切りしてミキサーに入れ、他の材料もミキサーに投入一番下にバナナ、一番上に氷が乗る様に入れます。
- ②ミキサーでかーと攪拌して完了。グラスに注いで出来上がりです。

材料(2人分)

- ・バナナ1本
- ・ピーナッツ大さじ1.5~2
- ・はちみつ大さじ1.5
- ・牛乳100mL
- ・ヨーグルト100mL
- ・氷 お好み量



サムコントースト

想い
少しでも茅室町のコン
のおいしさを知ってほ
しい想いで提案さ
せていただきます
た。



To Be continued //

1 フライパンにバターを熱し、コンを加えて
しょうゆで味をととのえ、焦げ目がつくま
でさらに炒める。

2 食パンをトースターに入れ3分前後余熱
してから食パンをトースターに入れた後は、
2分程度加熱する

3 焼いた食パンの上にコンバターを乗せ
ると完成

さつまいも 白玉の

#판빙수

めもひゅ ピーチ

パンピースとは...?

韓国のかき氷の韓国語で
ことて、韓国語では小豆、
パンピースはかき氷を
意味します。

材料

さつまいも
白玉粉

小豆

ミルク氷(かき氷でも!)

*練乳をかけても
おいしさ!

#고구마

「おたぐり」
「流行している
ものと寿司屋に
アレニシする」として
者に注目してもらえる
と考えます



使リ方
*さつまいも白玉
①さつまいもを切り、
電子レンジで加熱し、
マッシャーなどでつぶす
②①をまぬぐる
③沸騰したお湯の中に
②で作ったものを
入れる
④湯をさかに上げ
氷水を入れたボウルに
移す
*ミルク氷をけずり
モリつけする
—— 完成

とろ~り芽室まんぱく

材料

○枝豆 ○コーン ○ソーセージ
○マヨネーズ ○チーズ

芽室町で育つ「3種類豆やユーニ」を
色々な人に食べてもらおう、これがいいじ
を伝えたい」という想いで考案しました。

作り方

1 食パンにマヨネーズを
満遍なく塗る。

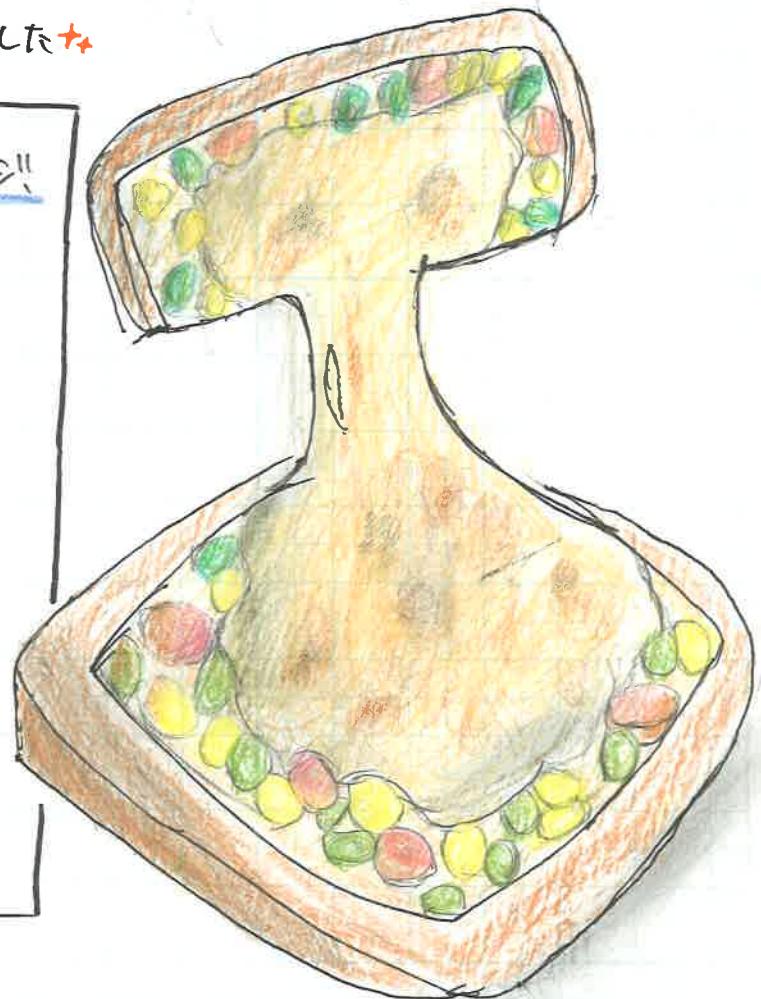
2 マヨネーズを塗った上に
スライスチーズを
のせる。

3 完成したパンの上に
シュレッドチーズを乗せて
ガスバーナーで炙る。

3 一口サイズに切り、ソーセージ、
枝豆、ユーニをボウルに
入れ、マヨネーズを入れて
混ぜる。

4 混ぜ合わせたらパンにのせ、
トースターで焼く。

5 仕上げにラップペーパーで
塩こしょうをかけて完成



落花生 チョコ クリーム ドーナツ



①作り方 ※ドーナツの生地の作り方は、一
　　テリッシュキッキンを調べて作ってください(基本のドーナツ)

①生地が出来たら切、た落花生をいっぱい入れる。
(入れたらラップに包んで1時間冷やす)

②ドーナツ型に生地を抜いて
鍋に油を入れて160℃で揚げる
サラダ

③ドーナツを横に半分に切、
落花生クリームを絞って
サンドする。

④チョコをかけてその上に細
かく切、た落花生をかける。

⑤完成

材料

- ☆ドーナツの生地
- ・薄力粉
- ・ベーキングパウダー
- ・無塩バター
- ・卵
- ・グラニュー糖
- ・牛乳

- その他
- ・チョコレート
- ・落花生

- ・サラダ油
- ・グラニュー糖

落花生クリームの作り方

①落花生をプロセッサーに入れて混ぜる

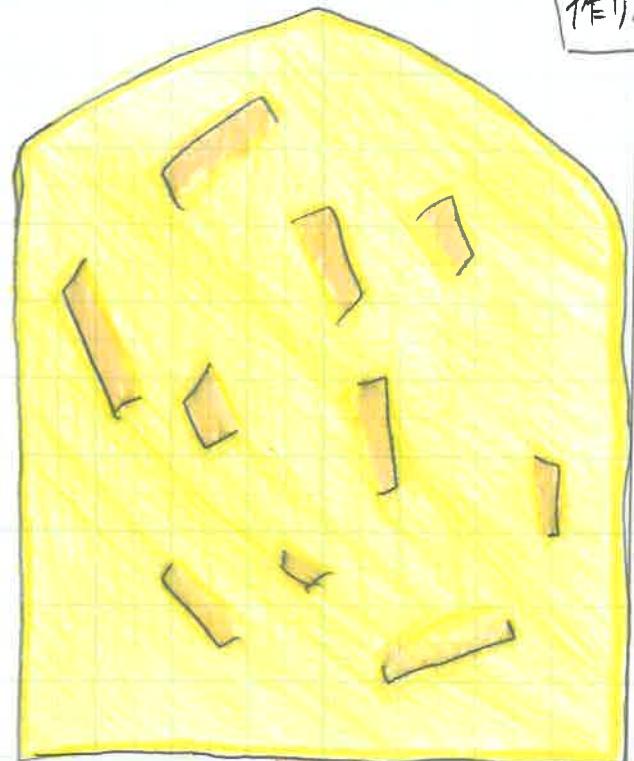
②生ホイップと混ぜ終わ、た落花生を入れて泡立てる

③完成

夏はニギハラ

ムニトユース

作り交流会!!



なぜこれを始めたか
今の季節とて
暑いです。この暑い
中でアイスを食べて
た僕はふと思
いました。

あ! 莊室の特産品で
アイス、これでいいの
かなと、そういう思
いがありました。
これをやろうと思ひました。

詳細 人が“タリ”
場合 午前と午後
に分けたてやる。
参加する場合は
ホーリペジにて。
そこへ行け!!



スイートコーンとチーズのMIX アイスキャンディー

実際に食べてみた人の声 おどく

食感がすごく気持ちいい!

また食べてみたいくなる味

味に刺激がありなく、とても食べやすい

参加対象 18~35歳までの女性

目的 周りとの交流を深める、
彼氏や旦那さんに作るデガートとして使ってほしい。

作り方

← このアイスが“作れる型”的入れ物を用意して

スイートコーン(蜜露)汁とカット
したチーズを入れて、
固まるまで冷やす。
そして完成。

芽室産のとうもろこしと芽室産の玉ねぎをふんだんに使ったコーンスープ



※写真はイメージです
調理時間
30 min

休日の朝食にぴったりなコーンポタージュを作ってみてはいかがですか？

材料 2人分

ベース／具材
調味料

- ・芽室産のとうもろこし 250 g
- ・芽室産の玉ねぎ 1/2 個
- ・水 200 cc

- ・牛乳200cc
- ・有塩バター 20g
- ・塩 小さじ1/3

05 味を整える

- 1.3の鍋に4を戻し入れ、牛乳を加えて温める。
塩で味をととのえる
- 2.器に盛り、飾り用のとうもろこしをちらす。



作り方

01 下ごしらえ

- 1.とうもろこしは3等分に切り、包丁で粒を削ぎ落とす。
- 2.玉ねぎをみじん切りにする。



01

02 とうもろこし/玉ねぎを炒める

- 1.鍋にバターを入れて中火で熱し、とうもろこし、玉ねぎを加えて玉ねぎがしなりするまで炒める
- 2.ふたをして弱火にし3分蒸し焼きにする。



02

03 15分間程煮る

- 1.水を入れて煮立ったらふたをして弱火で15分程煮る。飾り用にとうもろこしを大きめに切っておく



03

04 ブレンダーで滑らかにする

- 1.耐熱容器に3を入れてブレンダーでなめらかになるまで攪拌する



04

MEMO 2のときは焦がさないように絶えず混ぜながら炒めることです
4のときは、ミキサーに入れる場合は冷めてから攪拌してください。

05

材料 (1台分(12cm×7cm))

□ こしあん 400g

□ 水 200ml

□ 粉寒天 4g

□ ダブニュー糖 130g

□ とうもろこし 2/4本

しっとりシャキシャキとうきび羊羹



この商品の思い

茅室産のトウキビを使ってなにかしらスイーツを作りたいと考えました。

そしてもし災害が会ったときでも食べれるようなもの想像してあるスイーツを
それが羊羹でした。

このスイーツが商品化したら、茅室町の魅力がまた一つ増えると思います。

①鍋に水、粉寒天、上白糖を入れ中火にかけ1分以上沸騰させます。

②こしあんと刻んだトウキビを混ぜてとうきびあんを作ります。

③①にこしあんを加え焦がさないように混ぜながら弱火で加熱します。

④③が木べらで混ぜた際に底が見え、すぐにはあんが戻らない程度まで煮詰まつたら型に流し込み、粗熱を取ってから冷蔵庫で1時間以上冷やし固めて型から外し、完成です。