

# コーンちゅぷす

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  
揚げてスパイスを  
かけろ 完成!

～込めた想い～  
好きなポテトチップスに芽室の  
要素を入れろと思いました。  
沢山芽室の魅力が詰まった一  
品です! 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      |

# めむろの野菜が おいしく変身



アレンジ  
ポテトチップスを砕いて  
スープにのせる  
食感にアクセント

## 私の思い

芽室町といったら激ウマ野菜!  
なのでたくさんの野菜を使い  
ノ皿で簡単に魅力を感じて  
ほしいという思いで考えました  
ぜひ食べてみてください

## ムロ〜ネ 4



1を1ロサイズに切る  
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



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

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



# キャラメル

## クッキー



# 作り方

## キャラメルフリー4

① 小鍋にグラニュー糖と水を入れて、火にかける。火にかける。もど表面に塗る。竹串で模様を付け  
(この間に生クリー4を耐熱容器に入れ、電子レンジ600wで約1〜1分20秒間加熱し沸騰する程度に温めておく)

② さらに加熱すると、周リから茶色し色づいて徐々に泡がはじけるのが早くなる。  
このころから弱火にして焦げないようにする。  
中火でし、かり色づいて煙が立ち、細かい泡が  
多量にはじけるようになったら火を止める。

③ 温めておいた生クリー4を少しずつ注ぎ入れる。  
ふちへっとながらあかすので、絶対に一気に投入しないようにする。  
耐熱ガラスでまんべんなく静かに混ぜて分岐してかく

## 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ブレードを取り付け、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1: CHOPに合わせ、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ロピーナッツを加え、速度を2: PUREEにしてスイッチを押したり離したり繰り返す。全体に黄色っぽくなりそばろ状になるまで回す

③ 冷めたキャラメルフリー4を加えスイッチを押したり離したりして全体がしっとりし、ネチネチするまで回す(2: PUREE)。  
途中で下のほうに残った粉も混ぜるようによく混ぜる。

④ ラップに取り出して、生地をネチネチと包み、冷蔵庫で2時間以上休ませる。

⑤ 生地を伸ばし始める前にオーブンを170℃に予熱しておく。休ませた生地を打ち粉をしたペストリーボードに取り出し、めん棒で3mmの厚さに伸ばす。

⑥ 直径7.5cmの型または5.5cmのスクエア型を、シルパシを敷いたオーブン天板に並べ、ドリュール用の卵黄と牛乳を混ぜ、刷毛で表面に塗る。

⑦ 170℃のオーブンで14分間焼く。焼き上がった後、冷ましておく。

⑧ ポイント  
・クッキー生地のバターはよく冷やしておく。  
・クッキー生地に混ぜるキャラメルフリー4も冷やしておく。  
・クッキー生地はこねすぎない。  
・クッキーは厚すぎず、フリー4のバラツキがあるので、厚く伸ばす。

## 材料

- 薄力粉 50g
- アーモンドパウダー 40g
- 粉糖 40g
- グラニュー糖 20g
- ベーキングパウダー 小匙1/4
- バター 70g
- バター 100g
- キャラメルフリー4 80g
- 卵黄(ドリュール) 1/2個分
- 牛乳 2g
- グラニュー糖 100g
- 水 10g
- 生クリー4 100g
- X4ロピーナッツ

## キャラメルバタークッキー

① フードプロセッサーのボウルにウィスクアタチーを取り付け、卵黄を入れる。速度を2: PUREEに合わせ、スイッチを押したり離したりして粉を混ぜる。全体に黄色っぽくなりそばろ状になるまで回す。

② よく冷えたバターとX4ロピーナッツを加え、速度を2: PUREEにしてスイッチを押したり離したり繰り返す。全体に黄色っぽくなりそばろ状になるまで回す。

③ 冷めたキャラメルフリー4を加えスイッチを押したり離したりして全体がしっとりし、ネチネチするまで回す(2: PUREE)。  
途中で下のほうに残った粉も混ぜるようによく混ぜる。

④ ラップに取り出して、生地をネチネチと包み、冷蔵庫で2時間以上休ませる。



# 芽室じゃがバターづくり

準備するもの

・じゃがいも

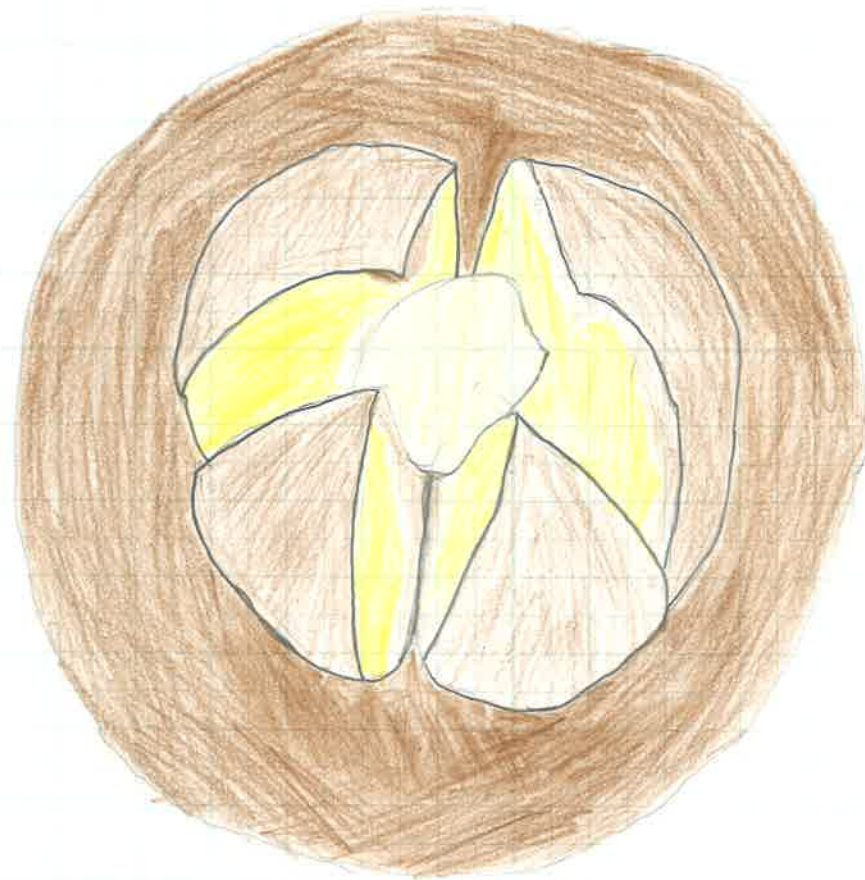
・バター

アイディアの発想

芽室の食べ物をわといろん  
な人にしてほしい

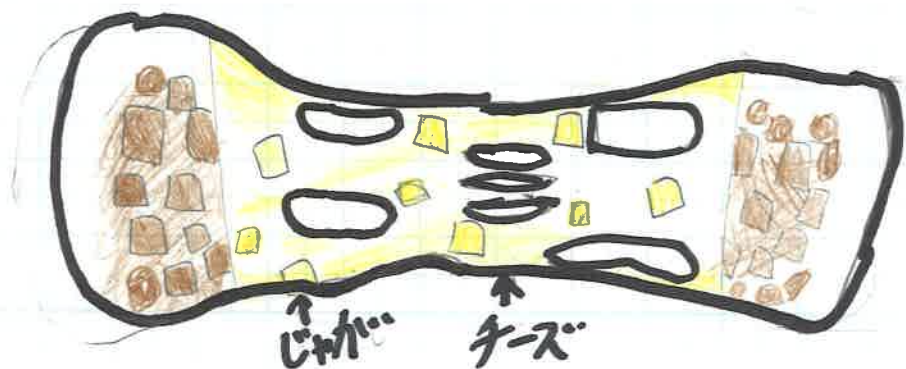
流 あ

1. じゃがいをちゅうかく
2. 芽室で作るバターを使う
3. その2つの食料を使ってじゃがバターを作る
4. 片づけ
5. 終了





# JAGa ち〜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った  
ジャガイモを入れてレンジで30秒〜  
1分でやってみてください。

作ろうと思った理由  
これを作ろうと思った理由は  
芽室や芽室以外の人でもおい  
しいと思ってもらいたいから  
参加対象  
だれでも  
なんれい  
なんさいいでもいいよ

みんなでたくさん楽しみま  
しょう

楽しみながら  
真剣に

スロ〜ガン

# 芽室産小豆を使った芽室大福

アイディアの発想  
芽室のおいしい小豆を  
使った何かを作りたいかっ  
たから。

## 準備するもの(材料)

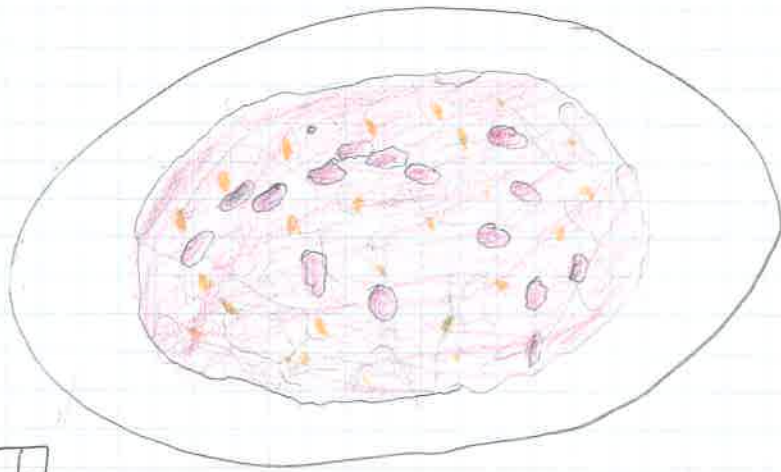
- ・こしあん 200g
- ・塩 ひとつまみ
- ・白玉粉 100g
- ・水 120cc
- ・砂糖 大さじ2
- ・片栗粉 適量

## 料理の作り方

- ① こしあんは、6等分にして丸める。
- 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、  
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をし、600wのレンジで  
30秒加熱し、透明感が出るまでゴムベラで混ぜる。
- ④ バッ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央に  
のせて包む。同様に計6個作る。



# MEMBER おはぎ



田舎

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  
ナッ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。  
以外とおおいそうだなと思った  
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
- つぶあん  
でも可

作り方

- 1 もちごめを食べるのに丁度い  
くらいの大きさにする。
- 2 ピーナッツをきざんであんこ  
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ぜる。
- 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&ピーナッツパウダー (略フラチピ)



## 材料

じゃがいも(マチルダ) チーズ(モッツァレラ)  
油 牛乳 ピーナッツパウダー 薄力粉 スイートコーン

## 料理の作り方

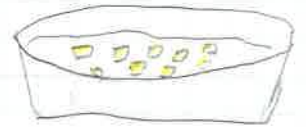
①じゃがいもをよく洗って水気を拭き8等分のくし形に切って薄力粉を薄くまぶす。

②165~170℃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、油をよくきって取り出す。

③耐熱容器に薄力粉を入れる。大さじ1分の牛乳を取り分けて加えなめらかになるまで混ぜる。残りの牛乳を少しずつ加える都度に混ぜる。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秒加熱しとろみがつくまで混ぜる。そしてチーズをちぎって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でる。

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ッツパウダーをまいたら完成。



## フラチピへの思い

何故フラチピを作ろうと思ったのかというと私が食べたかったというのと芽室町の食材を使った食べ物を作りたいからです。このフラチピ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ッ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れた スイートコーンのカリット

## 唐揚げ〜濃厚バター醤油に石砂糖と味系各み

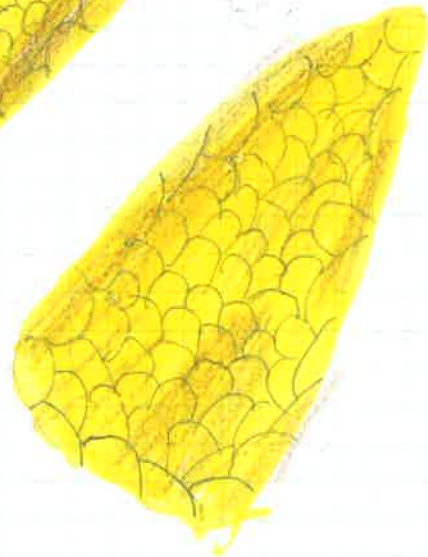
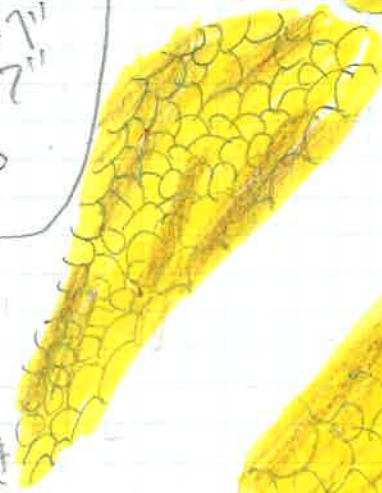
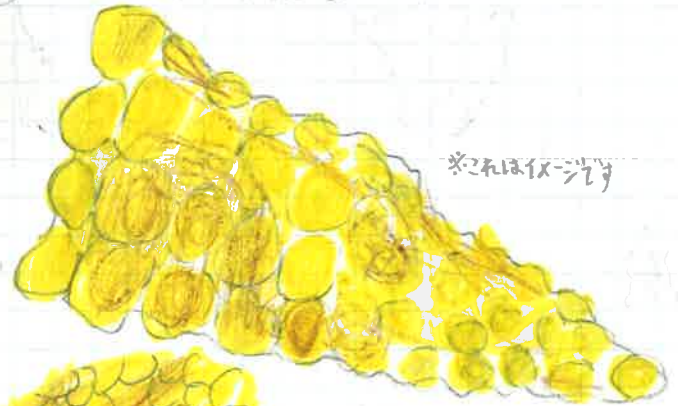
### 材料(2人分)

とうもろこし	1本
片栗粉	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
バター	10g
味系各み	適量



### 想い

芽室町といえはの  
とうもろこしをしっかりと  
味あてほしく、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 とうもろこしは木炭に3等分の後糸徒に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、バットにあけて油を切る。
- ③ ボウルに醤油大さじ

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

砂糖... 20~30g

ベーキングパウダー... 2g

水... 50g

あんこ... 200g

天ぷら粉... 50g

油... 適量

## ☆作り方

1. 砂糖を水に溶かし、よく混ぜる

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、折りたたみようにこねる

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るまで混ぜる

7. ⑥にくぐらせ、中温の揚げ油で揚げる

完成!!

## ☆思い

芽室産の美味しい小豆を  
生かした、お菓子を作りたい  
と思い考案しました。

やったことはないのですがわ  
かりませんがたぶん揚げても  
おいしいです。



# さつまいもの あまじょっぱやき



副菜にも!

デザートにも!!

おやつにも!!!

〜材料〜

(焼きいもではない場合水大さじ1も)

〇さつまいも / 2本 (焼きいもでも可)

〇バター / 20g

〇Xムピー / 20g (お好みの量で〇)

〇砂糖 / 大さじ2

〇醤油 / 大さじ2

〇片粉 / 大さじ1

〇水 / 100ml

みたらしタレと一緒のレシピです

〜下準備〜

● Xムピーをビニール袋に入れて麺棒でよく砕く。(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 さつまいもはよく洗い、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火で熱し、②を入れて焼く。両面に焼き色がついたら、一度さつまいもを取り出す。

④ みたらしタレの材料を全て鍋に入れてかき混ぜながら沸騰させる。フツフツとなり、ろみがつき透明になったら〇

⑤ ③をみたらしタレとよくかき混ぜる。

⑥ ⑥にくだいたXムピーをのせたら完成!!

〜焼きいもの場合〜

① 皮つきのまま1cm幅の輪切りにする。

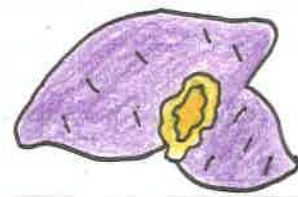
② そのままフライパンで焼く。(あとは左の作り方の③、④、⑤、⑥と一緒にです)

作品への思い

私の家では、定期的に母が焼きいもをつく。これがある。たまに、あま。た時にさつまいもを焼いて出してくれるんです。でも、それがとてもおいしくて、他の人にもお裾分けしたいと思い、Xムピーをええとレシピーしました。みなさんの口にあ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、おやつとしても食べられるので、1皮作。てみては?

もちもち  
さつまいも

# さつまいも



# だいふく

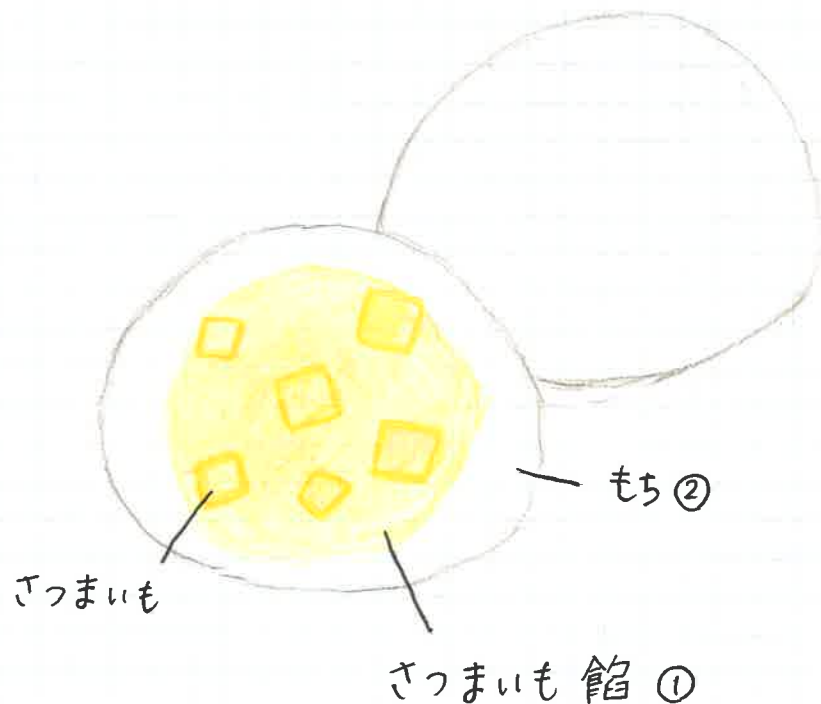
～込めた思い～

アレルギーが多い弟でも食べれる  
デザートを作りたいから。  
さつまいもの甘さを生かした  
みんな気軽に食べれるさつまいも大福。

## 材料 約6個分

- ① さつまいも 200g  
牛乳 375ml  
砂糖 25g  
塩 少々  
② 白玉粉 100g  
砂糖 20g  
塩 少々  
水 120ml  
片栗粉 適量

豆乳  
でも  
OK!



## 作り方

- ① さつまいもの皮をむき、1cmの輪切りにする。ひたすくらいの水を入れ、やわらかくなるまでゆでる。水で切り、さつまいもをつぶし、牛乳、砂糖、塩を加えてよく混ぜる。中火にかけて焦がさず練、完成。
- ② 耐熱容器に白玉粉、砂糖、塩を混ぜて水を加えてさらに混ぜる。う、ろをして2分レンチン。よく混ぜてもう一度レンチン。片栗粉をまぶして、6等分。生地をのばす。よく片栗粉をまぶして②に①をつんでは完成!!



# 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

## 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1/2分程こねる。  
(牛乳は生地の固さを見て調節)
- ③ 生地を1つにまとめ、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、手のひら大にのばし、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並べ、手のひらで軽く押さえて平らにし、ふたをして弱火で8～10分焼き色がつくまで焼く。  
(両面とも)



完成!

思い

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

# めむるとーなっ

## ≡材料≡

スイートコーン

じゃがいも

ホットケーキミックス

絹ごし豆腐

砂糖

揚げ油      リーゼージやチーズを入れても  
美味しい!



芽室の特産物である

スイートコーンや

じゃがいもを使って

芽室の農作物は、美

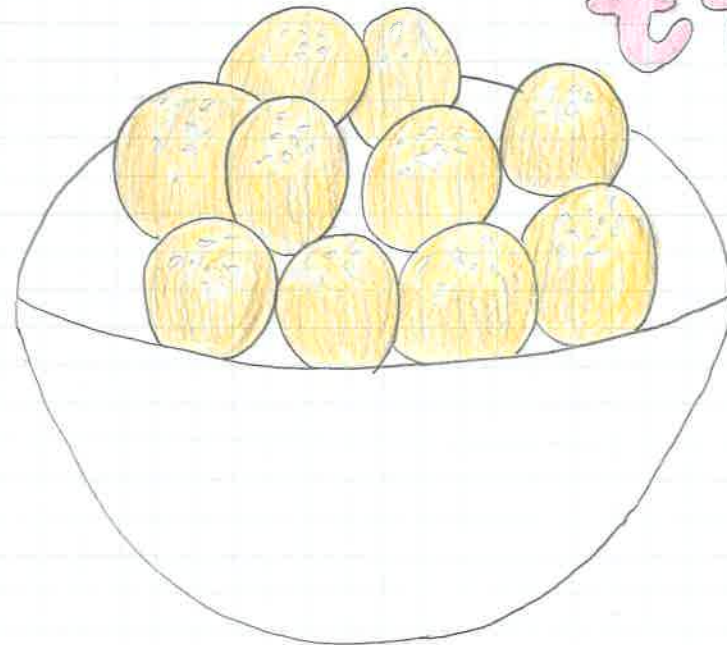
味しいと多くの人に

知ってほしいから。

## 作り方

- ① じゃがいもを加熱して潰す (ボウル)
- ② ボ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

もちもち



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

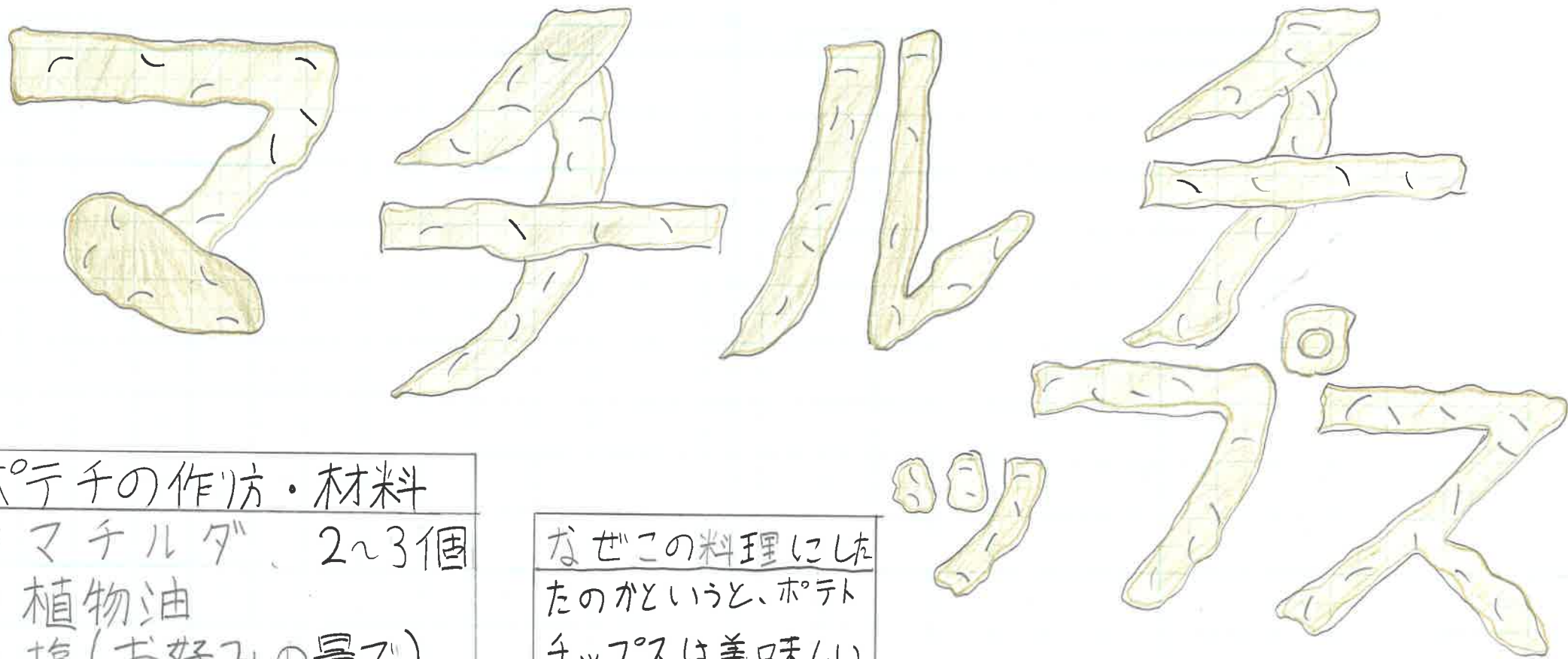
- ・ あんを作る。
- ① 枝豆の薄皮を取り除く。
- ② フードプロセッサーに、枝豆と砂糖、水(30cc)塩を入れ、均一なペーストにする。
- ③ 水を20cc加えて、小鍋に入れ、初めは強火で、水分を飛ばし、あんを作る。
- ④ あんを丸めて、冷凍庫に入れる。

## ・ 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、スパチュラーで混ぜる。
- 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

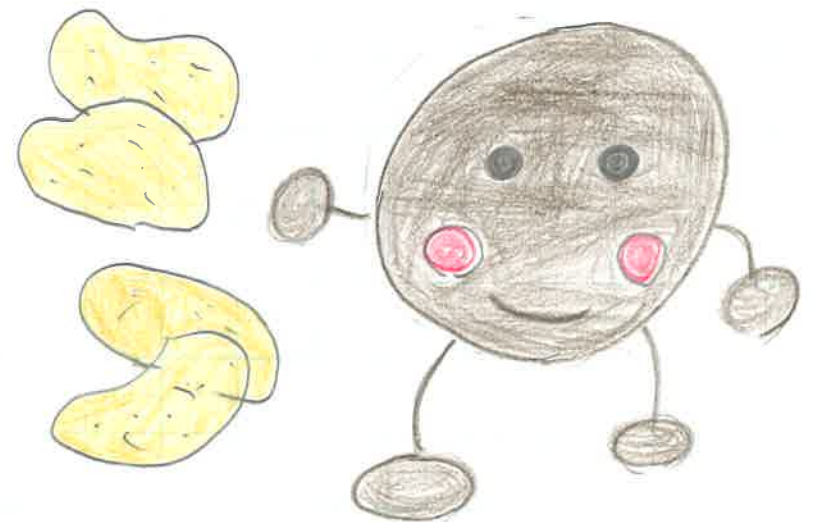
- ・マチルダ、2~3個
- ・植物油
- ・塩(お好みの量で)

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

## 他の味

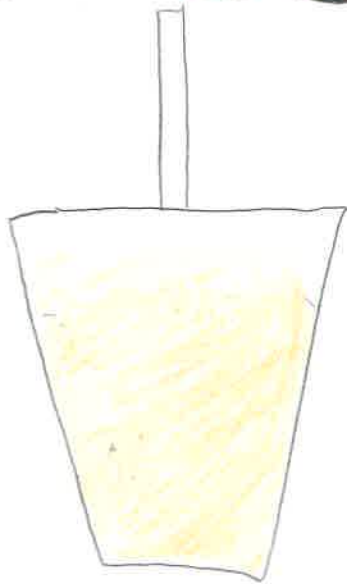
- ・青のり、味にアクセントを加える
- ・コンソメ、旨味を加え、風味を豊かに
- ・香辛料、ペッパーなどで辛味などを追加

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 れて め ちゃ 美味  
しい じゃ ね? と  
思 っ た か ら だ す





# ピーナッツソムージー



## 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 ミキサーでかき混ぜて完了。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

## 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に短時間で作れます。

# ピーナッツ チョコ クッキー

## 作り方

1.

ピーナッツをバースト直前まで  
フードプロセッサーにかける

3.

ボウルに薄力粉をふるい入れ、  
よく切りませた②を入れ、  
ゴムベラで切るようにまぜる。

2.

①にバターも入れまぜる。  
砂糖を入れ回す。  
卵を入れ回す。

4.

分量を手に取り、伸ばす。  
チョコを包み、軽くつぶし、  
天板に並べる。  
180度で予熱したオーブンで焼く。

!!!

サクサク



思い

今まで作られなかった  
ピーナッツが最近のように  
なって作られるので、その事  
が、市民以外の人にも  
つたえたく、  
このアイデアを  
だしました。

## ざいりょう

ピーナッツ	200g
バター	100g
砂糖	60g
卵	1個
小麦粉	150g
チョコチップ	





# 芽ムコーシトースト

思い  
少しでも芽室町のコーン  
のおいしさを知ってほ  
しい想いで提案さ  
せていただきました。  
た。



1 フライパンにバターを熱し、コーンを加えて  
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る前に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分半程度加熱する

3 焼いた食パンの上にコーンバターを乗せ  
ると完成

# さつまいも白玉の

#팔방수

# めむパッピンス

パッピンスとは...?

韓国のかき氷の  
ことで、韓国語で  
「パッ」は小豆、  
「ピンス」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  
おいしそう!

#고구마

冷たくて  
パッパッ!!

今流行っている  
ものを韓国に  
アレンジして  
若い子にも注目してもらえ  
と考えました



#메무팔방수

使い方

★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
- ② ①をまねる
- ③ 沸騰したお湯の中に  
②で作ったものを  
入れる
- ④ 3をさらに上げ  
氷水を入れたボウルに  
移す

★ミルク氷をけずり  
盛り付けする

完成





# とろ〜り芽室まんぷく パン

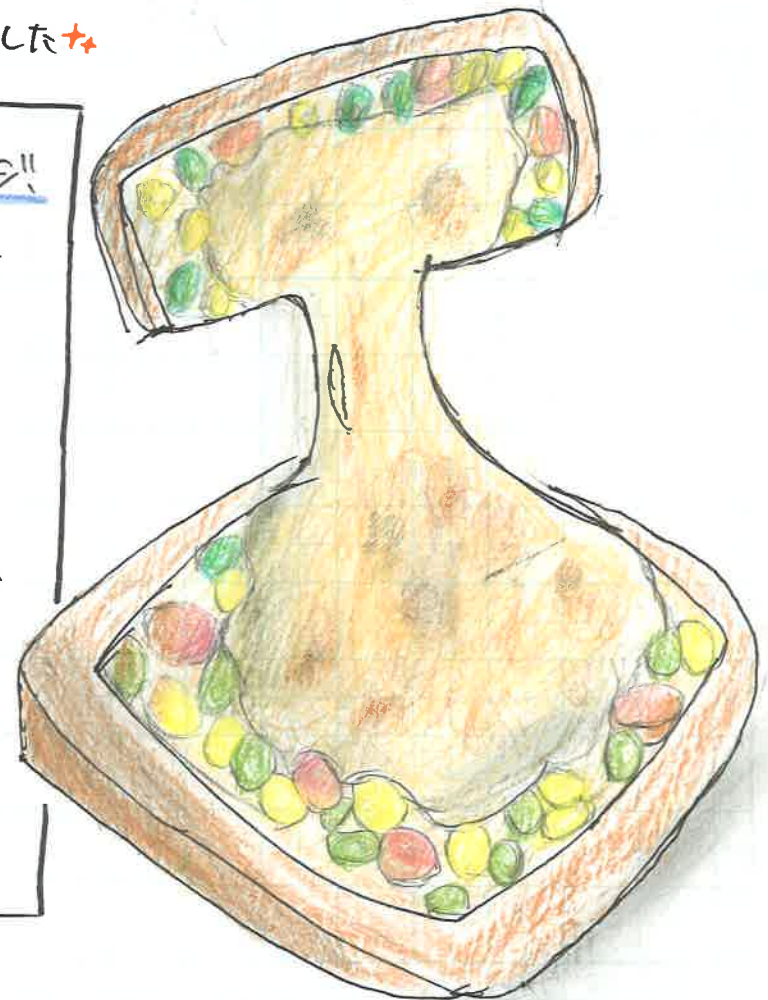
## 🌟材料

🍞パン ◦枝豆 ◦コーン ◦リーセージ  
◦マヨネーズ ◦チーズ

芽室町で育っている枝豆やコーンを  
色々な人に食べてもらって、おいしさ  
を伝えたいという想いで考えました🌸

## 🌟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 一口サイズに切ったリーセージ  
枝豆、コーンをボウルに  
入れ、マヨネーズを入れて  
混ぜる。  
↓
  - 4 混ぜ合わせたものをパンにのせ、  
トースターで焼く。  
↓
  - 5 1と4の上にブラックペッパーや  
塩こしょうをかけて完成  
⇐
- 🌟完成したパンの上に  
シュレッドチーズを乗せて  
がスパーターで焼く、2も🍷



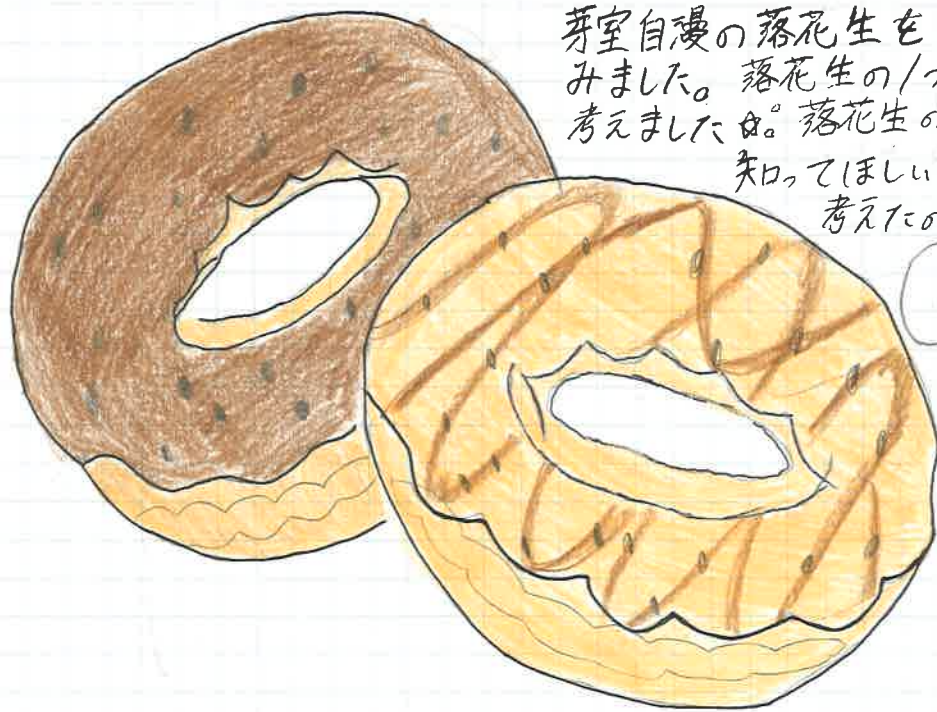
# 落花生

## チョコ



# ドーナツ

芽室自漫の落花生をドーナツにして  
みました。落花生の1つのレシピとして  
考えました。落花生のおいさをもっと  
知ってほしいという思いで  
考えたので作ってみて  
ください♥  
ドーナツを使って



⑥作り方 ※ドーナツの生地の作り方は、  
デリッシュキッチン調べて作ってください(基本のドーナツ)

①生地が出来たら切っ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って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った落花生をかける。

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

- ・サラダ油
- ・グラニュー糖

★その他  
・チョコレート  
・落花生

### ⑥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れた落花生を入れて泡立てる

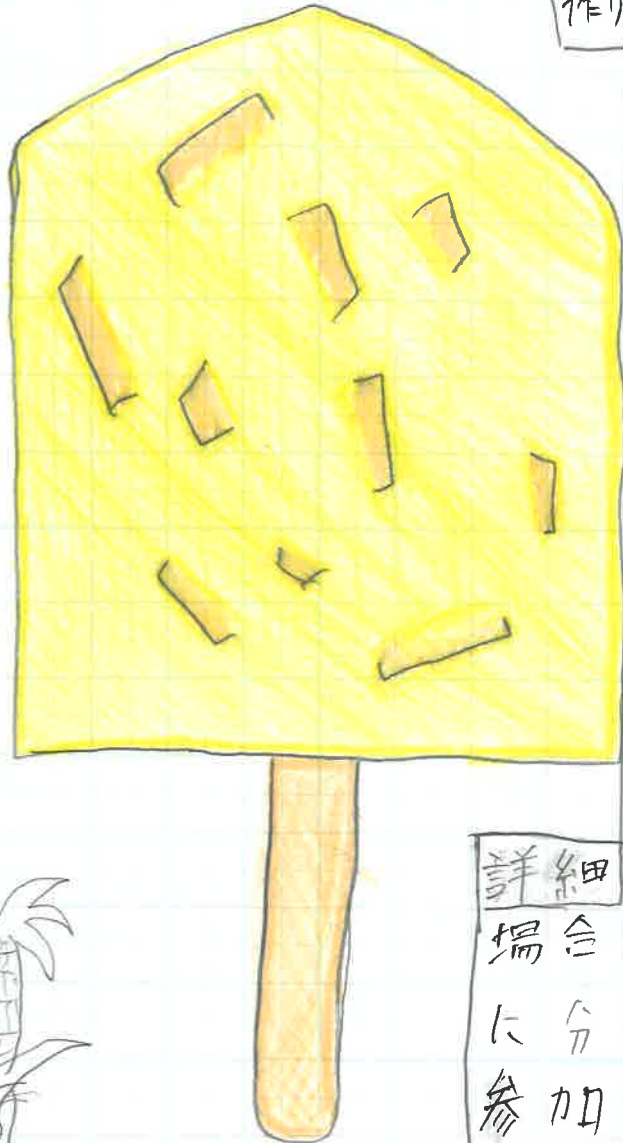
③完成



夏はこれ

メ ム ー ト ユ ー ス

作り交流会!!



もろこし

なぜこれを作ったか

今の季節とても暑いです。この暑い中でアイスを食べた僕はふと思いました。

あ! 茅屋の特産品でアイスって売れないのかなと、そう思いがあり、これをやろうと思いました。

詳細

人が7人  
場合 午前と午後に分けてやる。  
参加する場合  
ホームページにて。  
そこでしるけい

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 おおきく

食感がすごく気持ちいい!

また食べてみたくなる味

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ザートとして使ってほしい。

作り方

このアイスが作れる型の人れものを用意して  
スイートコーン(糖)の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

調理時間  
30  
min

※写真はイメージです



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しょうか？

## 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

## 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。

### 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ん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。

### 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さじ1取っておく

### 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



01

02

03

04

05

**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。





材料 (1台分(12cm×7cm))

□ こしあん 400g

□ 水 200ml

□ 粉寒天 4g

□ グラニュー糖 130g

□ どうもろこし 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

芽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、芽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ったら型に流し込み、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。