

作り方

(下準備)

薄力粉はふるき、パウダーはふるっておく。
照り卵用の金卵はよくほぐし、液にのみ。
クリーム用の薄力粉はふるっておく。
オーブンは、焼成温度より20高い温度で予熱。

1. ニュー生地を作る

鍋にバター、牛乳、本、グラニュー糖、塩を
入れて、火にかけ、バターをとけて、滑り落ちる。

2. 沸騰してきた火を止め、薄力粉とオリーブ
オイルを入れて木杓で混ぜる

3. 再び火にかけ、木杓でしっかり混ぜる
生地がひとまとまりになるまで、
火を止める。

4. 生地をボウルに移す、そこに卵を
4つに分けて、入れていく、加える度に
ハンドミキサーでしっかり混ぜる

5. ゴム棒でぐるぐる回し、ゆるりと攪拌する
なめらかな生地が出来上がる。

6. 100gの口金をセットした絞り袋に
生地を入れる

7. オーブン皿にシリコンシートを敷き、
生地を絞り出す、照り卵をのせる

8. 焼成
ガスオーブン 170℃ 180° 30分
電気オーブン 170℃ 180° 30分
(霜吹きをのけて焼成)

さつまいもあんまろっかた 焼き芋シュー



商品の想い

この商品を作る時、
さつまいもを「さつまいも」だけでなく、
私はシュークリームが好きなので、
さつまいもシュークリームを合わせて、
焼き芋シューを考えました。

材料 数量 単位

1. ニュー生地
牛乳 30g - 水 30g
無塩バター 25g - 塩 2g
グラニュー糖 10g 金卵 70g 75g
薄力粉 30g 照り卵 適量
2. さつまいもクリーム
牛乳 200g 卵黄 40g
さつまいもペースト 60g
グラニュー糖 30g 生クリーム 50g
薄力粉 15g
3. さつまいもクリームの作り方
鍋に牛乳、ペーストを入れ、火にかけ、
沸騰したら止める
2. ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、
泡立て器で混ぜる
3. 薄力粉を加え、軽く混ぜる
4. クリームを加え、よく混ぜる
5. 卵黄の入った4のボウルに2の湯め牛乳を
レードルで1割入れ、軽く混ぜる
最後は、残りの牛乳全て入れる。
4. 中火にかけ、円を描くように混ぜる
2分ほど焼いて、裏返し、裏も2分ほど
焼いて、火を止め、ボウルに移す
5. 氷水で冷やし、冷ます
6. 別のボウルに生クリームを入れ、
氷水で冷やし、リリがすくまで
混ぜる
7. 8. の冷めたさつまいもクリームとリリを
混ぜる
8. 混ぜたら、シュークリームの口金を
セットした絞り袋に入れる
9. 生地の中クリームを入れて焼成

さつまいもシュー

いももち



必要なもの

- ・さつまいも 500g
- ・白玉粉 150g
- ・水 170g
- ・塩 3g
- ・こしあん 500g
- ・きな粉 100g

考えた理由

芽室町の特産品をより美味しく活かして、他の町から来た人に芽室町の特産品おいしいねと言ってもらいたかったから

作り方

- 1 こしあんを15個33g丸めておく。
さつまいもは皮をむいて小さく切り、1時間くらい水(分量外)にひたしてあくぬきする。
- 2 蒸し器にクッキングペーパーをしき、さつまいもを並べて竹串が通るくらい蒸す。(約10分)
- 3 白玉粉・塩をボウルに入れ、分量の水を加えて練る。2が蒸し上がったらさつまいもの上に乗せて約15分蒸す。
- 4 3をボウルに入れ、木しゃもじでいもをにぎりつぶし、粘りが出るまでこねる。
- 5 きな粉を敷いた上に4を取り出し、生地を15個分割しこしあんを包み入れる

落花生タルト



レシピ



タルト生地作り

フィリング作り

1. 落花生を細かくする。
2. ボウルにバターを入れて柔らかくし、砂糖を入れて混ぜる。卵を加えてしっかり混ぜ合わせたら、薄力粉、落花生粉末を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜ、一時間冷蔵庫でねかせる。
3. 鍋にグラニュー糖、水を加えてヘラでかき混ぜながらカラメルを作る。弱火にして生クリームを入れ、カラメルが溶けるまで火にかける。
4. 3に落花生を加える。
5. 薄くバターを塗って小麦粉を軽くふった型にタルト生地を5mmぐらいの厚さでのせて、フォークで数カ所穴をあける。4をいれる。
6. 170℃に予熱したオーブンで20分ほど焼いて、冷めてから型を外したら完成！

型は直径
.. 8cmほど

～材料～

- ・落花生
- ・砂糖
- ・薄力粉
- ・みず
- ・バター
- ・卵
- ・グラニュー糖
- ・生クリーム

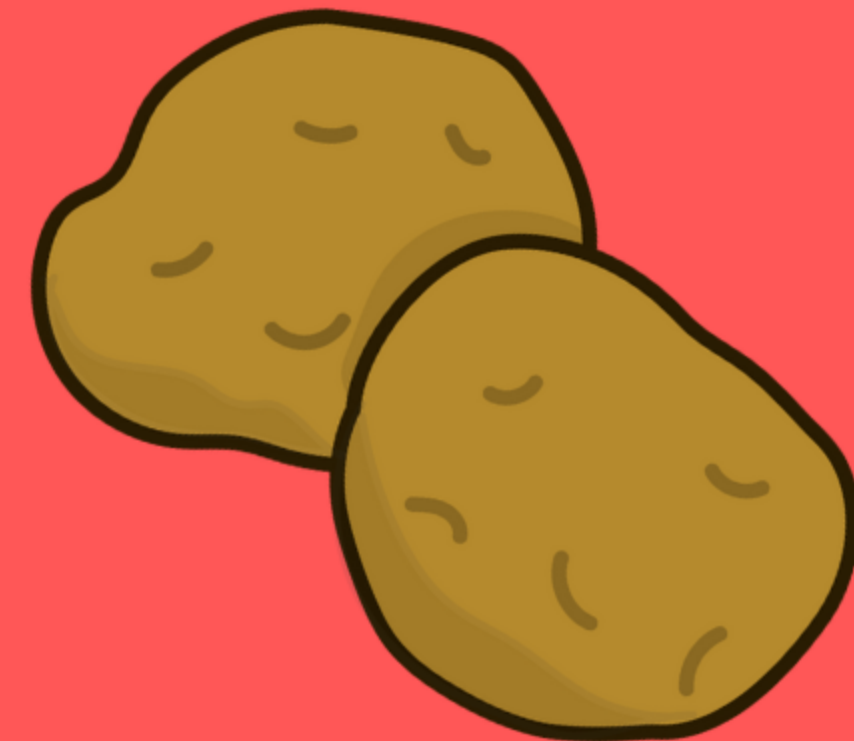
作りたい理由

芽室の美味しい落花生を他の地域の人にも食べてもらいたいし、芽室についてもっと知ってほしい!!

芽室のモチルダ



コーンが入っていて
美味しい



材料

じゃがいも 1個(220g)
コーン(50g)
片栗粉 大さじ1弱(17g)
★醤油25cc★砂糖50cc
★みりん25cc
★水50cc
●片栗粉 大さじ1.5●水大さじ3

作り方

- ①じゃがいもの皮をむいて
じゃがいもの全体が浸かるくらい水を入れる
- ②仲間で柔らかくなっているか確認してからお湯を捨てる
- ③再び火をかけて余分な水分を飛ばす
- ④熱いうちにじゃがいもを塊がなくなるまで潰す
- ⑤全体が滑らかになって粗熱が取れたら
片栗粉とコーンを入れて混ぜる
- ⑥粉っぽさがなくなったら成形する
- ⑦★の調味料を鍋で煮立たせて、火を止めてから
●を入れて火をかけて好きと売るまで混ぜて火を止める
- ⑧強火で多めの油で両面に焦げ目がつくまで
焼いたら皿に盛り付けて完成

×ムポテとチップス

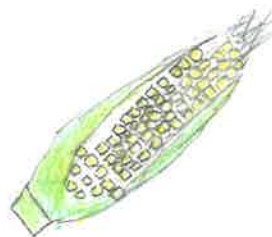
～魅力～

芽室のジャガイモを
ふんだんに使用し、
コーンスープ味にし
ました！

～商品への思い～

芽室産の物を使うこと
で、芽室の食材の美味
しさを感じてもらいた
いからです。





考えた理由

スイートコーンの甘さを
ジャムにできれば良いな
と思ったから。

材料

とうもろこし 1本

砂糖 大さじ3

牛乳 150cc

つくり方

- 1 ミキサーにとうもろこしと
牛乳と砂糖を入れて混ぜる。
- 2 鍋に移してこがさないよう
に温める
- 3 瓶に入れて冷めたら冷蔵庫
に入れる。

ココナッツあずきバー

材料

小豆（甘煮にしたもの） 100g

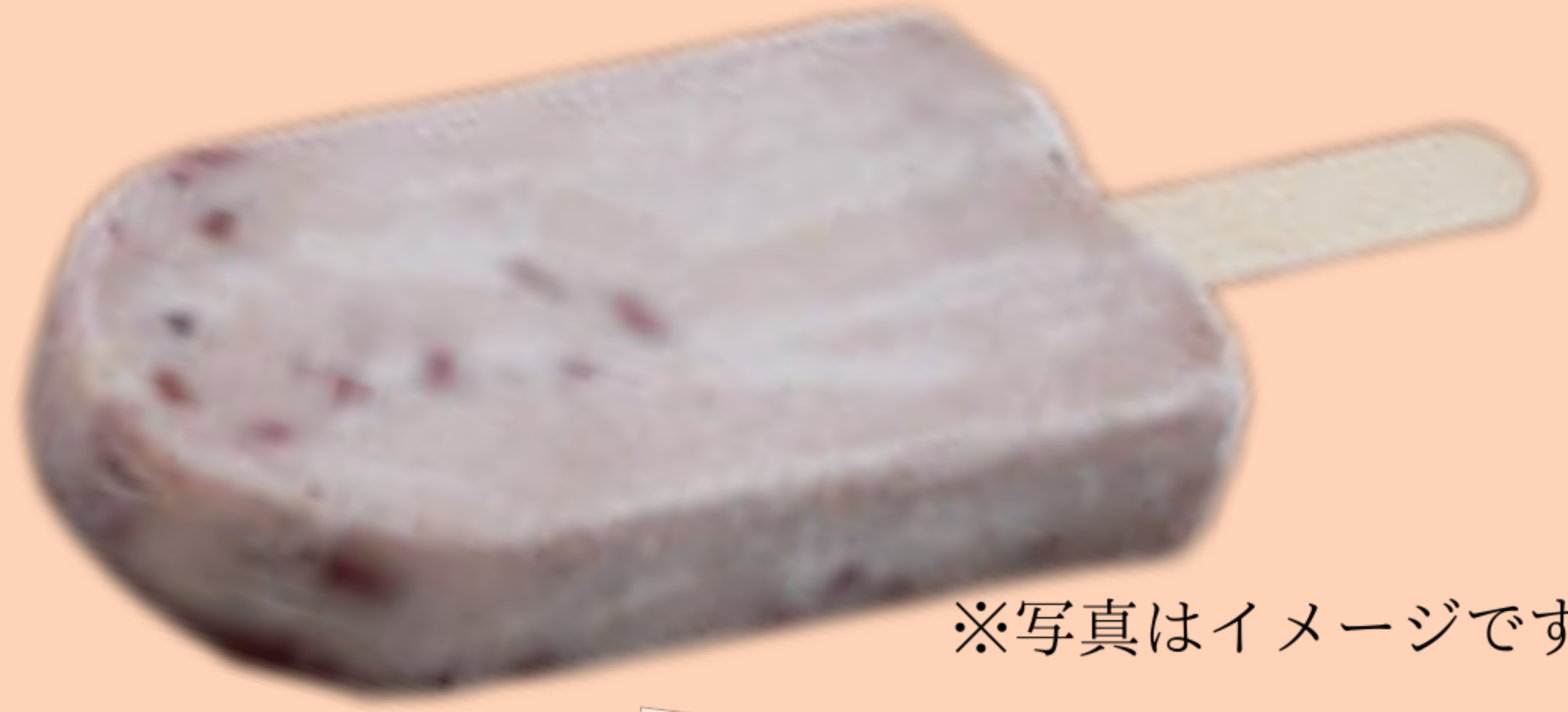
ココナッツミルク 200ml

はちみつ 大さじ2

お好みでレモン汁 少々

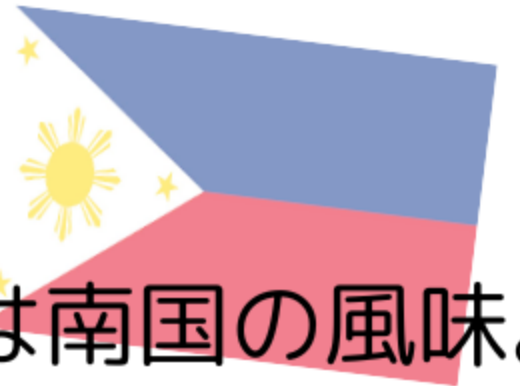
作り方

- 1、小豆を細かく刻む
- 2、ココナッツミルクにはちみつを加え、よく混ぜる
- 3、小豆とココナッツミルクを混ぜ合わせる
- 4、混ぜたものをアイスバーの型に流し入れる
- 5、冷凍庫で数時間凍らせる。



※写真はイメージです。

これを作ったお・も・い



小豆は日本の伝統的な素材、ココナッツは南国の風味。

異なる文化の味を組み合わせ、
新しい味の体験をしたいと思ったからです
それを芽室町の人に知ってほしいからです。

バターナッツサツマパイ



材料 一個分

- ・牛乳200cc ・生クリーム200cc ・卵黄1個 ・バター170g
- ・砂糖大さじ2.5 ・塩小さじ3分の1 ・キャラメル150g
- ・サツマイモ400g ・落花生50g ・コーンスターチ大さじ1
- ・薄力粉100g ・強力粉100g

作り方

1 土台のパイづくり

《下準備》薄力粉、強力粉は合わせてふるう(粉類)。バターは1cm角に切る。

冷水に塩を入れ、混ぜて溶かす。

ボウルに粉類、バターを入れてカードを使って切るように混ぜる。2の冷水を加えて粉気がなくなるまで切るように混ぜる。手でひとまとめにして保存袋に入れて冷蔵庫で2時間ほどおく(生地)

台と生地に打ち粉(強力粉、分量外、適量)をふり、余分な粉を落とす。手前からめん棒で軽く押し付け、るように20cmほどの長さになるまで徐々にのばす。

30cmほどの長さになるまで、めん棒を転がすようにのばす。三つ折りにして生地を90°回転させ、4、5と同様にあと5回繰り返す。完成

2 サツマイモクリームを作る

サツマイモの皮をむき適当な大きさに切って柔らかくなるまで茹でる。柔らかくなったら水を捨て弱火で水分を飛ばす。マッシャーなどで潰す。次に、砂糖、生クリームを入れ練るように混ぜる。もったりしてきたら冷やして完成。

3 バターナッツスコッチサツマパイ

1で作ったパイ生地を用意する。次にパイ生地に薄力粉(分量外、適量)をふり、ひとまわり大きくなるようにめん棒でのばし、型に広げて敷く。余ったパイシートは切り取る。フォークで数カ所穴を開ける。クッキングシートを直径28cm程度に切り、切り込みを入れてタルトの上に敷き、重しをのせる。200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

1 鍋にバター、牛乳、キャラメルを入れてキャラメルが溶けるまで混ぜ、とろみがつくまで5分程弱火で加熱する。

2 ボールに卵とコーンスターチを三回に分けて少しずつ混ぜる。

3、1に2、更に めたピーナッツを入れて弱火で2～3分もったりするまで混ぜる。

4、3で作ったキャラメルクリームを焼いたパイ生地に乗せ粗熱をとったら4時間冷蔵庫で冷やしてパイの上にピーナッツを乗けて完成!!



Sweet Potato Canelé



茅室町のさつまいもを使い、
人気なお菓子と組み合わせ
てみました!!

～材料～

- ・さつまいも ・牛乳 ・薄力粉 ・強力粉
- ・バニラペースト ・砂糖 ・卵黄 ・全卵 ・ラム酒
- ・無塩バター ・ホワイトチョコ ・生クリーム

～作り方～

1. 焦かしバターを作り、鍋の底に水を当てて冷ましておく。
2. 牛乳とバニラペーストを中火にかけ、混ぜながら沸騰。
その後、60℃くらいになるまで冷ます。
3. 粉類とグラニュー糖を入れ、ホイッパーでよく混ぜ、2の
牛乳を入れホイッパーで優しく混ぜる。
4. 焦かしバター、溶きほぐした卵、ラム酒、さつまいもを入れ、
優しく混ぜる。
5. 網でこす。
6. 生地に密着ラップして、12～24時間冷蔵庫で休ませる。
7. 休ませた生地を冷蔵庫から出し、常温になるまで置いておく。
8. オーブンに天板を入れた状態で庫内温度が230℃になるよう
に予熱設定し、温度が上がったらそのまま10分間ほど
空運転しておく。
9. 型の内側に分量外のバターを満遍なく塗り、
型の8分目まで静かに生地を注ぎ入れる。
10. オーブンを稼働させたまま天板を取り出し、間隔を空けて
型をのせる。天板をオーブンに戻し、230℃で20分間、
190℃に下げて30～40分間焼成する。
11. 焼き上がったら型から外す。
12. さつまいも、ホワイトチョコ、生クリームでかたしゅを作り、
さつまいもを、かさり付けしたら、出来上がり!!

メロ団子

(材料)

- じゃがいも (マッシュ)
- 合いびき肉 (牛肉)
- スイートコーン
- 片栗粉 ◦ 塩こしょう
- コンソメ ◦ 牛乳 ◦ 卵
- パン粉

(作り方)

1. じゃがいもをひと口サイズに切り、ボウルに入れてふんわりラップをかけ、600Wで5分加熱します。
2. 熱いうちにフォークなどでし、かりつぶします。
3. コンソメ、片栗粉を加えます。
4. もう一つのボウルに合いびき肉、塩こしょう、パン粉、味噌、卵、牛乳、スイートコーンを入れます。
5. さ、き作。外皮をひとつ分きにとり、具はめ出ないように包みましょう。
※何箇所につきようじなどで穴をあけましょう。
6. 170℃の油で転がしながらきつね色になるまであげます。
7. お好みでケチャップなどをつけたる、

完成です!!

point:

身支度で生きている食材をたくさん使った商品です!
子どもから大人までいる人々に身支度のことを知ってもらうため、印象に残りそうなくと可愛らしい見た目にしているのがポイントです!!



ごま団子串

作り方



さつまいも 

1. さつまいもを滑らかになるまでつぶす
2. その中に牛乳、砂糖を加える
3. 2を丸める

あんこ 

1. こしあんにごま油を加える
2. 1を丸める

生地

1. 白玉粉・砂糖・水を入れ、混ぜる
2. 別の器に浮き粉と熱湯を注いで混ぜる
3. 1に2を入れしっかりと混ぜ合わせる
4. 3にラードを加えしっかりと混ぜる
5. 餡を包む
6. ごまをまんべんなくつけ、揚げる

材料(8個分)

さつまいも餡

- ・さつまいも 2/1個
- ・水 100cc
- ・牛乳 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1
- ・サラダ油 ~~大さじ2~~ 適量

あんこ

- ・こしあん(芽室の小豆) 120g
- ・ごま油 小さじ1

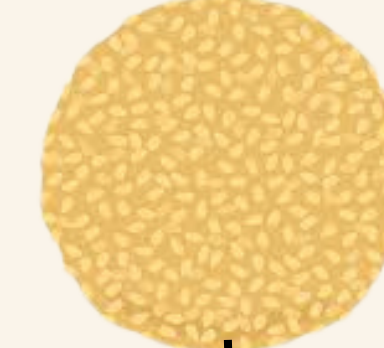
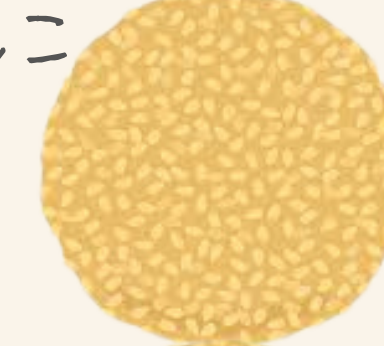
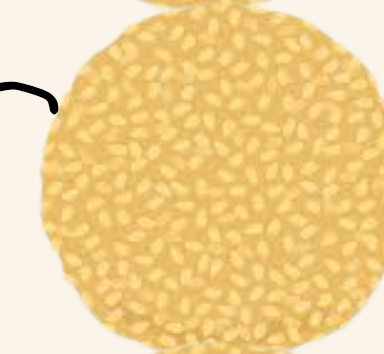
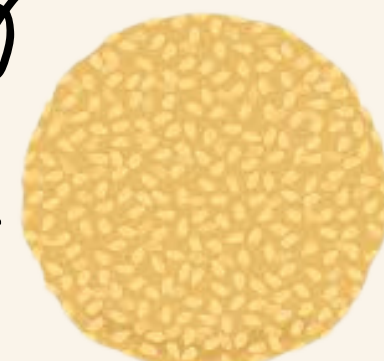
生地

- ・白玉粉 65g
- ・砂糖 35g
- ・水 50g
- ・浮き粉 20g
- ・熱湯 30g
- ・ラード 10g

商品への思い

芽室町はスイートコーンだけじゃないぞ
ということを伝えたかったから
食べやすさを重視した

さつまいも



あんこ

マチルダスイートポテト

☆レシピ☆ 8個分

材料：じゃがいも（マチルダ） 300g

有塩バター 20g

砂糖 40g

シナモンパウダー 小さじ2分の1

生クリーム 大さじ3

卵黄 1個

サラダ油 適量



①耐熱容器にじゃがいもを入れてラップをかけて600w
の電子レンジで7分加熱しフォークで潰す。

②なめらかになったら、有塩バター、砂糖 シナモンパウダーを
加えてよく混ぜる。8等分に分けて形を調整します。

③天板に②をのせて卵黄を塗り、オーブントースターで8分加熱
する

④粗熱をとったら完成 !!

～商品に対する思い～

私がこの商品を開発しようと思った理由は「マチルダ」というじゃがいもが有名なんだと知ってもらいたかったからです。芽室といったらマチルダと言ってもらえるには、まず美味しい商品を作って手に取ってもらうことだと思います。美味しい商品を届けて購入した人に笑顔を届けたいです。そしてめむろの魅力を伝えてほしいです。

特産品

ドーナツ

材料

- 卵・・・1個
- 牛乳・・・大さじ2
- コーンorじゃがいも・・・適量
- ベーキングパウダー・・・小さじ1½
- 無塩バター・・・20g
- 薄力粉・・・150g
- グラニュー糖大さじ4
- グラニュー糖(まぶす用)
- サラダ油・・・適量

手順

✦ ボールに卵1個グラニュー糖大さじ4、牛乳大さじ2、溶かしたバター20gをまぜる。

✧ 薄力粉150gとコーンor切ったじゃがいもを適量入れてまぜる。

✧ ドーナツの形にしてきつね色になるまで揚げて、グラニュー糖をまぶす。

- 丸めただけのものと、ドーナツの形にしたものの2パターンをつくる。
- ▲ デコレーションしてもいい。

この商品考えた理由

ドーナツなら、手軽に作れて皆知っているものなので、手に取ってもらえると思いました。



芽室ジューシービーフシチュー



今回、私がビーフシチューをご当地開発として提出しようと思った理由は、修学旅行の自主研修にて、夕食に食べたビーフシチューがとても美味しかったので、芽室町の食材でも作ることができないかなと思い、提案しました。芽室町産の牛肉や野菜を使ったビーフシチューは絶対に美味しいと思います

材料(4人分)

未来めまろうし	300グラム
塩	小さじ2分の1
黒胡椒	適量
玉ねぎ	200グラム
じゃがいも	150グラム
人参	100グラム
ブロッコリー	80グラム
有塩バター	15グラム
赤ワイン	100ml
水	300ml
デミグラスソース	290グラム
(↑市販のもので可)	
ケチャップ	適量

レシピ

※じゃがいもは芽と皮をとっておく

①玉ねぎ→くし形

じゃがいも→一口大

人参→乱切り

ブロッコリー→小房に分ける

牛肉→一口大にして塩胡椒で揉み込む

②鍋にバターを入れ、牛肉に焼色がつくまで焼く。

③玉ねぎ、人参を入れ、玉ねぎがしんなりするまで中火で炒める。

④赤ワイン、水を加えて沸騰したらアクをとり、蓋をして弱火で90分煮込む。

⑤じゃがいも、デミグラスソース、トマトケチャップを加えて蓋をせず弱火で20分ほどかき混ぜながらじゃがいもがやわらかくなるまで煮込む

⑥ブロッコリーをのせて完成！

Corn Pound Cake



作り方

1. ボウルにバターを入れて泡立て器でよく練り、砂糖を2、3回に分け加えさらに練る。
2. 白っぽくなるまで混ぜる。
3. 溶き卵を少しずつ加えながら混ぜる。
4. 1のボウルに振るった粉類を入れ、ゴムベラに変えサックリ混ぜる。
5. 炒めたトウモロコシを加える。
6. 全体に混ぜたらパウンド型に入れ真ん中を少しへこませ35~40分焼く。

材料

トウモロコシ ½ 本
バター 10g
塩 コショウ 少々

生地

薄力粉 100g
ベーキングパウダー 小匙½
バター 100g
砂糖 80g
卵 1個

ワレープ生地

Sweet Dreams Cute Crepes

私はさつまいもと甘いものが大好きなのでそれをミックスさせたワレープを考えました。
甘すぎなくて美味しいさつまいもをしっかり生かしたワレープ。
誰でも食べれるようにと考えました。

ボウルに薄力粉と砂糖をin。
泡だて器で混ぜて、牛乳を半分入れて混ぜる。
卵を入れて混ぜる。
残りの牛乳も入れる。
中火で熱したフライパンに油をひき、一旦火から下ろす。
生地をお玉半分～1杯流し、薄く広げ中火に戻して焼いたら完成。

大学芋

さつまいもクリーム

皮付きのきんぴら芋を乱切りし、ボウルに水を入れて塩を溶かし5分さらす(①)。

皮を向き、1cmの輪切り。
すぐに水にさらし、2～3回水を換え、最後に十分浸す。

水気をきり、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
フライパンの底から4cmぐらいの揚げ油を注ぎ140℃で熱し①を入れる。竹串が刺さるぐらい揚げ、一旦取り出して5分置く(②)。

耐熱容器に入れてラップをかける。
600Wのレンジで約6分加熱。(竹串が通るならok)

温度を180℃にして②を入れて3分ほど揚げ、油をきる(③)。

さつまいもをマッシャーで潰す。
熱いうちにバターとほちみつを入れる。
バターが溶けたら生クリームを加える。
ハンドブレンダーやフードプロセッサーで混ぜる。

別のフライパンにみりんと砂糖を入れる。
中火で熱す。大きく泡立ってきたら、しょうゆを加えてひと煮たちさせ、火から下ろします。

黒いりごまとたれをかけて完成。

なめらかになったら完成。

かわいくて
おしゃれで
映えるのがポイント

まち

めもろド

ごめん

<材料>

Xaロー さつまいも
 白玉粉 オリゴ糖
 チーズ 油 甜菜糖
 ホットケーキミックス



<商品への想い>

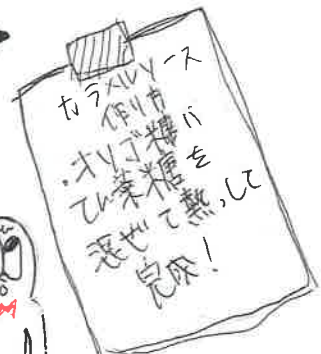
私のこの商品への想いは、
 茅室町は美味しいものがたくさん
 ある町なので、その魅力を
 1つに詰めこいたものを作り
 たいなと思いたかいです。
 これ1つで茅室町の魅力を
 感じてもらいたく思います。



<作り方>

1. 白玉粉に水を入れてよく混ぜる。
2. ホットケーキミックスに砂糖を加えてよく混ぜる。
3. 温めたさつまいもをつぶして粉に加える。
4. サラダ油を加えて滑らかになるまで混ぜる。
5. ドーナツの形をつくるときに中にチーズをはさむ。
6. 170度の油できつね色になるまで揚げる。
7. 表面にオリゴ糖で飾り、カラメルソースとXaローをのせる。

完成



まちるだんご



～想い～

マチルダの美味しさをより多くの方々に知ってもらいたいという思いで開発しました。

材料：マチルダ・片栗粉
スイートコーン・水
バター・塩

～作り方～

- 1 マチルダを耐熱ボウルに入れ、やわらかくなるまで加熱する
- 2 ポリ袋に入れ、熱いうちに麺棒で押し潰す
- 3 ②に片栗粉、塩、スイートコーンを入れる
- 4 よくこねて形を作る
- 5 フライパンで焼く

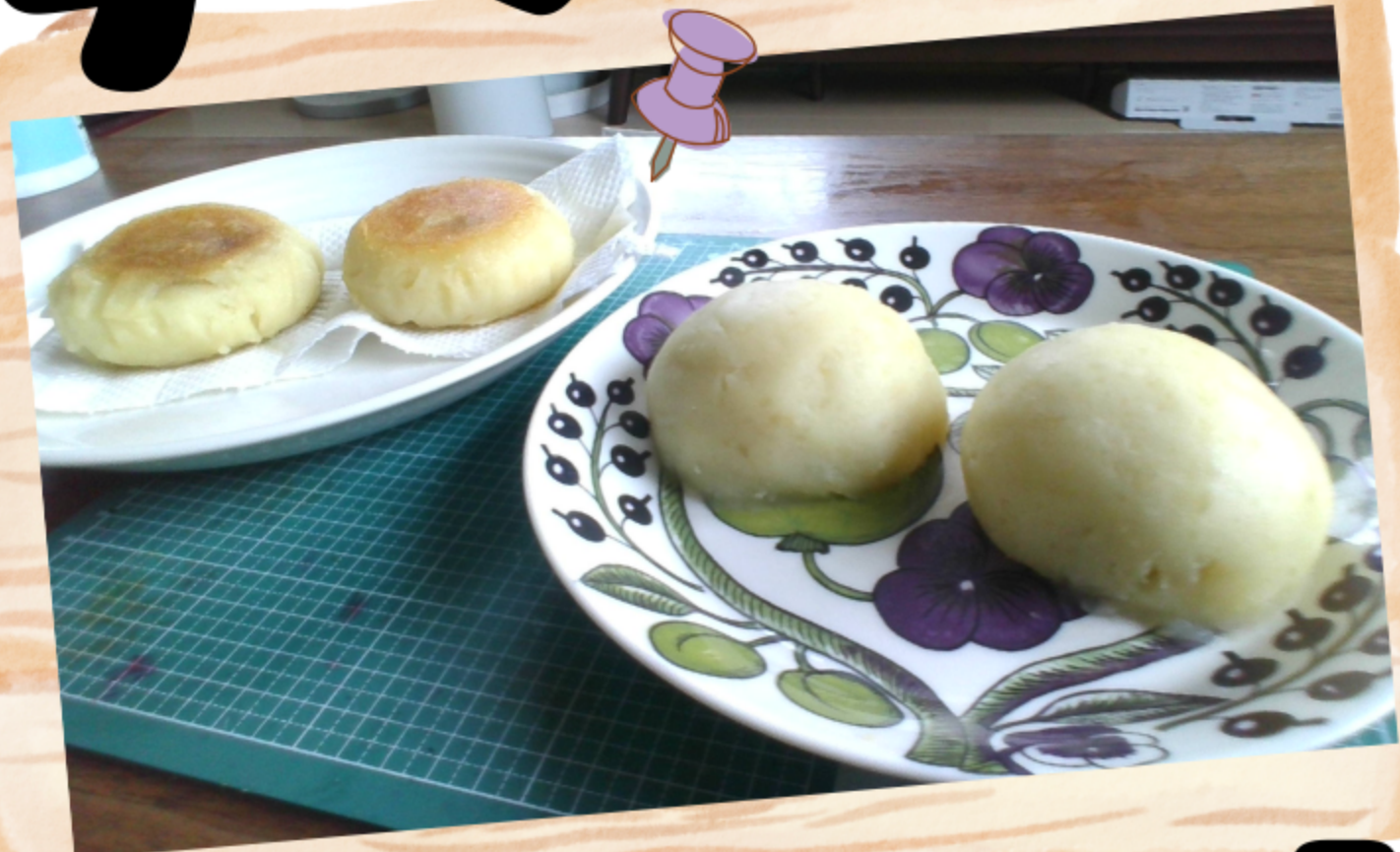
～タレの作り方～
酒、砂糖
醤油、バターを
⑤と一緒に
焼く！

完成 ✨

通称

マチルダマン

マチマン



1

- マチルダ... 3個
- スィートコーン
- アスパラガス 半分
- しいたけ
- カニカマ... 2個
- ベーコン ... 1枚

材料

- 2 すき焼きのタレ
- グラニュー糖
- 3 マジックソルト 自由
- 塩
- 4 バター
- 油
- 5 デンプン 25g
- 小麦粉

作り方

- 1 マチルダを角切りし、水にさらして水を切る。耐熱容器に入れてふんわりラップをし、600wのレンジで5分加熱して5を入れフォークなどで潰す。
- 2 1を角切りし、4を使って炒める。
(ベーコン、きのこ、アスパラ、コーン、カニカマ)
炒めたら塩味なら3、すき焼き味なら2を使い、さらに炒める。
- 3 おわんにラップをつけ、1でつくったものをそれぞれ均等の厚さにのばし、2でつくったものをを詰めて丸く形を整える。(塩味とすき焼き味は分ける。)
- 4 焼くときは両面に焼色がつくまで、蒸すときは5分~8分蒸して完成!

思い

実は日本でマチルダをつくっているところはだいたい芽室町なので、いろいろな人がじゃがいもを食べるときに、じゃがいも→マチルダ→芽室町と連想してもらいたくて、つくりました。



メムピープリン（卵無し）

1 カラメルソース

材料グラニュー糖 50g

水 大さじ 1

50cc

ピーナッツペースト 大さじ 1（メムピー）

作り方

グラニュー糖水を鍋に入れる

中火で熱して優しく揺らしてグラニュー糖を溶かす

優しく揺らして茶色になったら火を止める

お湯を加えてヘラで混ぜる

混ぜたあとにピーナッツペーストを大さじ 1 入れる

プリン型にカラメルソースを注ぎ粗熱を取る

2 プリン液

材料

ピーナッツペースト 大さじ 2

かぼちゃ＜くり将軍＞ 40g

水 100mL

砂糖 60g

寒天 4g

無調整豆乳 300mL

作り方

かぼちゃを一口大に切る耐熱性のある容器にかぼちゃを入れ600wでレンジで2分加熱しザルで裏ごしをする、砂糖、水、寒天を鍋に入れ泡だて器で混ぜながら中火で加熱する、沸騰して2分後更に加熱して無調整豆乳を少しずつ加え都度混ぜ合わせる沸騰直前で火から離す

プリン液をプリン型に入れる前にプリン液にピーナッツペーストを混ぜる

そしてプリン型に入れて粗熱をとって冷蔵庫に1時間入れる