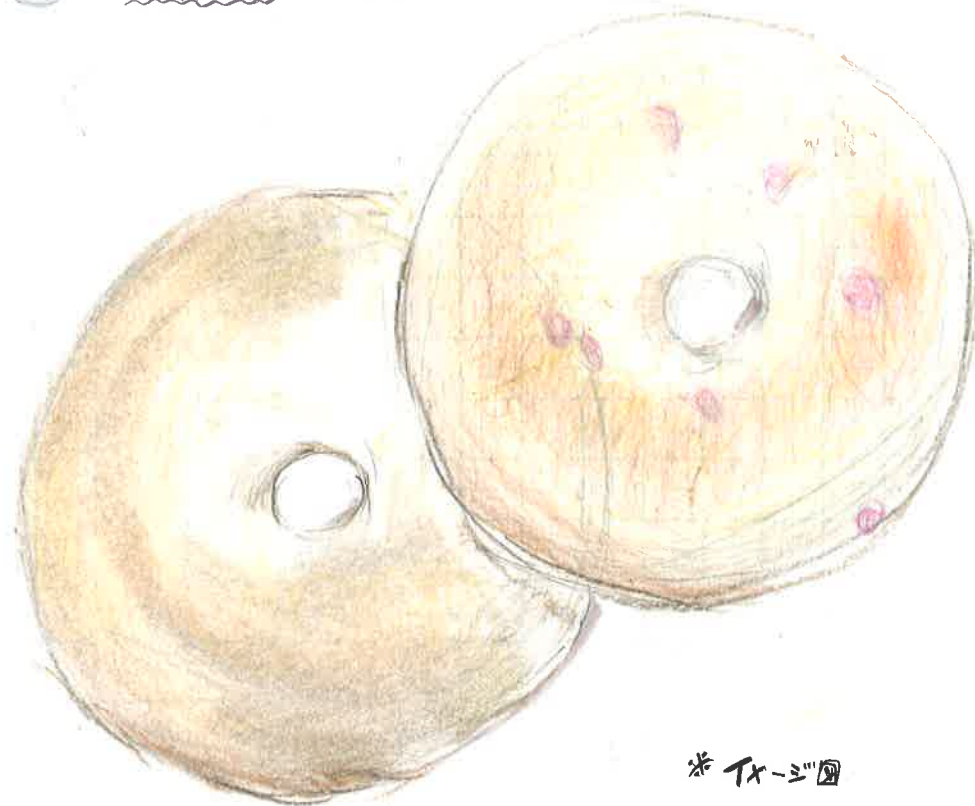




味・プレーン
・ハスカッポ



*イグニッション

材料 (4個分)

- | | | |
|----------------|--------------|------------|
| ① 強力粉 250g | ④ 塩 小サリ 1/2 | ⑦ 183g 90g |
| ② 砂糖 大サリ2 | ⑤ ぬるま湯 160cc | ⑧ ハスカッポ |
| ③ ドライイースト 小サリ1 | ⑥ 水 300cc | |

作り方

- ① ボウルに強力粉・砂糖・ドライイーストをいれてよく混ぜる
- ② ①に塩・ぬるま湯を加えてひとまとめに混ぜて混ぜる
- ③ 台の上にだし、表面がなめらかになるまで10~15分こねる
- ④ ふんわりラップをし、オーブンで30分30分発酵。台の上に取だし、4等分に丸める。濡れ布巾をかいて10分おく
- ⑤ まな板に打ち粉をし、生地を輪状にのびし、丸く成形する。布巾をかいて30分発酵
- ⑥ 生地をゆでる。オーブンで焼く。

いろいろ想いか

- 私はベーグルが好きだったので、芽室町産の「春よ恋」を使って考えてみました。
- 普段ベーグルを食べるという機会があまりないと思いましたが、ベーグルはパンの一種で食べやすいのでぜひ食べてみて欲しいです。
- 大きくてかわいい見た目をしつこくこねておやつで。

とうもろこしとじゃがいもバター醤油炒め

用意するもの

とうもろこし、じゃがいも、
バター、こしょう、醤油、
青のり

作り方

- 1、じゃがいもの芽を取り除き、皮を剥く
- 2、じゃがいもは一口大に切り耐熱ボウルに入れてラップをかけ600Wのレンジで5分ほど加熱
- 3、中火で熱したフライパンにバター、じゃがいも、コーン、調味料を入れて炒める。
味が馴染んできたら完成！



イメージ図

私がなんでこの料理を提案したかというと、とうもろこしとじゃがいもが好きで、一緒に食べれりしないかなと思ってこの料理が思いつきました。とうもろこしの甘みが引き出される料理だと思います。

枝豆ポップコーン

✿ イ X - ジ 図

Verry
Good!



✿ ほんの気持ち

ポップコーンの容器を枝豆とポップコーンでまぜれるように工夫し、スプーンをつけました。少しでも、芽室町の良さを知っていただけたらうれしいです。

✿ 材料(ポップコーン)

- サラダ油
- 爆裂種のとうもろこし
- 塩
- 粉チーズ

✿ 枝豆イタリアンバジル

- 枝豆
- バジル粉
- 牛乳
- バター
- チーズ

✿ レシピ図

ポップコーン

- ① フライパンにサラダ油・とうもろこしを入れ、フタをして中火にかける
- ② とうもろこしがはじけ始めたら、弱火にする
- ③ 90秒ほどフライパンをゆすりながら加熱する
- ④ はじける音がしなくなったら、粉チーズ・塩を入れ、火を止める
- ⑤ 粗熱を取る

枝豆イタリアンバジル

- ① 枝豆を軽く洗い、枝豆の水気を取る
- ② 鍋にお湯を沸かし、枝豆を5分間沸騰させる
- ③ 枝豆・とろけたバター・チーズ・牛乳・バジル粉をミキサーに入れる
- ④ とろみが出たらミキサーを止め、容器に入れる
- ⑤ ポップコーンの上にソースをのせて完成

じゃがモロだんご

思い

芽室といったら
じゃがいもと
スイートコーン
で、他の中の人
にも芽室の味を
知ってほしい。

△材料

- ・ジャガイモ(マチルダ)【230~250g】×3個
- ・片栗粉【イモの総量の1/3の量】
- ・A【てんさい糖(砂糖)【適量】、醤油【適量】
- ・油【適量】
- ・スイートコーン(ゴールドラッシュ)【適量】

△作り方

- ① ジャガイモを2~3cm角に切る。
- ② 大鍋でジャガイモを水から煮る。
- ③ 竹串が通るくらいになったら、ざるにあげ、湯を切る。
- ④ 熱いうちにマッシャーでつぶす。触れる程度まで粗熱をとる。
- ⑤ 片栗粉を入れ、手でこねる。根気よくこねり続けるとモチリ食感!
- ⑥ 焼く面が両面平りになるように円形に成形。たまさ自由
- ⑦ いも団子にスイートコーンをつめる。つめる量はお好み!

- ⑧ フライパンに多めの油を熱し、いも団子を並べる。
- ⑨ 両面に火焼き色がついたら、ふたをして弱火でじっくりと焼き上げる。
- ⑩ いも団子に火が通ったらいったん皿にとる。
- ⑪ Aを煮詰めてタレを作る。
- ⑫ いも団子をフライパンに戻し、タレをからめて完成!!

完成図☆



芽室産コーンとチーズのふわふわお好み焼き

芽室町といえば、やっぱりスイートコーン！その甘みを最大限に活かした、お子様から大人まで楽しめる一品です。

材料:

芽室産スイートコーン（生でも缶詰でもOK）：1本分（または1缶）

- ・ お好み焼き粉: 100g
- ・ 卵: 1個
- ・ 水: 150ml
- ・ キャベツ: 1/8個（みじん切り）
- ・ ピザ用チーズ: 50g
- ・ 豚バラ肉（薄切り）: 50g
- ・ お好み焼きソース、マヨネーズ、青のり、かつお節: 適量
- ・ サラダ油: 適量

作り方:

1. ボウルにお好み焼き粉、卵、水を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
2. キャベツ、スイートコーン、ピザ用チーズを加えて混ぜます。
3. フライパンに油を熱し、生地を半量を流し入れ、その上に豚バラ肉を乗せます。
4. 片面がきつね色になったら裏返し、蓋をして中まで火を通します。
5. 両面がきつね色になり、中まで火が通ったらお皿に盛り付けます。
6. お好み焼きソース、マヨネーズ、青のり、かつお節をかけて完成です。

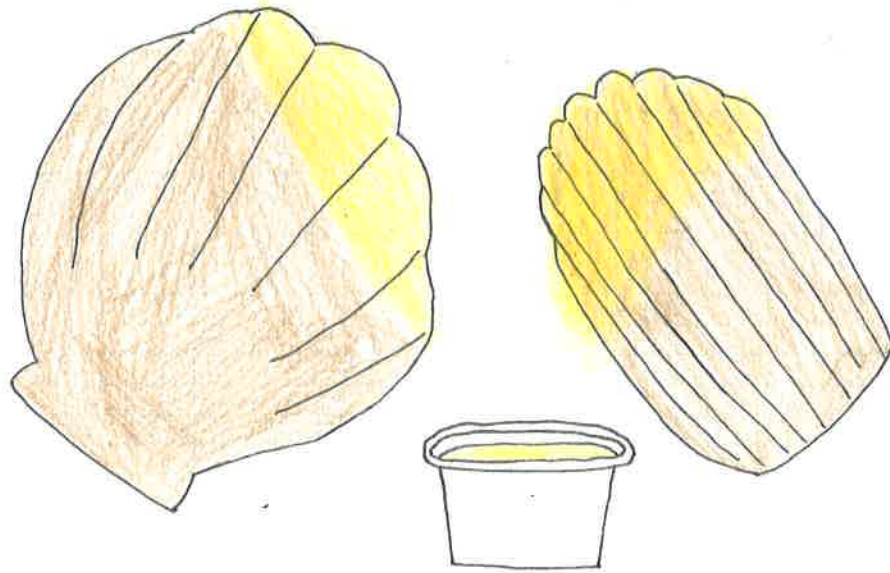


※この写真はあくまでAIが作ってくれたイメージ写真です



Cornマドレーヌ

スイートコーンとメムピーを
ふんだんに使ったデザートを
作りたく、考えました。



用意するもの

○マドレーヌ

- ・卵 … 1個
- ・砂糖 … 40g
- ・はちみつ … 20g
- ・サラダ油 … 80g
- ・薄力粉
- ・メムピー … 15個

○コーンペースト

- ・スイート
コーン … 半分
- ・牛乳 … 80cc

○マドレーヌのレシピ

1. 卵をとく。
2. 砂糖とはちみつを入れて混ぜる。
3. サラダ油を入れて混ぜる。
4. 薄力粉を入れて混ぜる。
5. オーブンを170度に予熱する。
6. メムピーを軽く砕く。(形が残るくらい)
7. 型にサラダ油をぬり、こびりつかないようにする。
8. 生地を型に流し込む。
9. 予熱したオーブンで20分焼く。
10. 型から外して完成。(ラップにくるんで冷ます)

○コーンペーストのレシピ

1. スイートコーンをレンジで温める。
2. 実を削ぎ、牛乳大さじ2と一緒にミキサーにかけ、ペーストにする。
3. 冷蔵庫で2〜3時間冷やす。

+

how to make

～スイートコーンの甘麴の作り方～

準備するもの

ヨーグルティア

材料

・米麴...200 g

・スイートコーン...240 g

01 スイートコーンをブレンダー、ミキサーにかける。

02 ほぐした米こうじを加え、ヨーグルティアで60℃ 6時間にセットしてスタート！

03 完成！

材料（4人分）

・牛乳...400cc

・卵...2個

・スイートコーンの甘麴...80g

～作り方～

00 あらかじめようきにカラメルソース部分のコーンの甘麴を入れる 適量

01 生地

ボウルに卵を割り入れてほぐし、グラニュー糖のところをスイートコーンの甘麴を加えて混ぜる。

02 鍋に牛乳を入れて熱し、温まったら沸騰する前に火を止める。

03 鍋に牛乳を入れて熱し、温まったら沸騰する前

に火を止める。

04 03のボウルに少しずつ加えてその都度よく混ぜる。

05 こしながらカラメルソースの入った容器に均等に流し入れる。

06 鍋に薄い布巾を敷き、プリン容器を並べる。容器の半分くらいの高さになるように水を注ぐ。

07 鍋に薄い布巾を敷き、プリン容器を並べる。容器の半分くらいの高さになるように水を注ぐ。

08 カップの底をお湯で温めてカラメルを溶かして、皿をのせて上下を返し、取り出す。

09 完成！



sweet corn pudding

explanation

このスイートコーンプリンの大きなポイントはスイートコーンが結果的にペースト状になるので、食感が苦手な人でも、本来はカラメルソースや砂糖なのをスイートコーンの甘麴に変えているので甘さが控えめで甘いのが得意でなくても、高齢の方でも気安く食べれるので、幅広い層の方に芽室のスイートコーンを味わっていただけたと思います。

規格外のスートコーンを使って作ることができるので、販売されない部分も活用できて消費者への提供価格が低下、食品ロスの軽減、環境負荷の軽減ができてとても素敵です。

スイートコーンを食べるだけでSDGsに貢献できます。芽室町の豊かな作物をふんだんにつかって、おいしいスイーツが何がつくれるのか考えたときに、スイートコーンプリンが浮かびました。なのでこれを食べると芽室町の良さを実感できると思います。

じゃがいも

スイートポテト

< 材料 >

- じゃがいも
- 有塩バター
- 牛乳
- 生クリーム
- 卵黄
- 仕上げ用の卵黄

< 商品への思い >

スイートポテトはさつまいもで作るけどさつまいもじゃなく、芽室町の特産物のじゃがいもを使うことで、農作物がおいしいということを知ってもらえるかなと思って考えました。

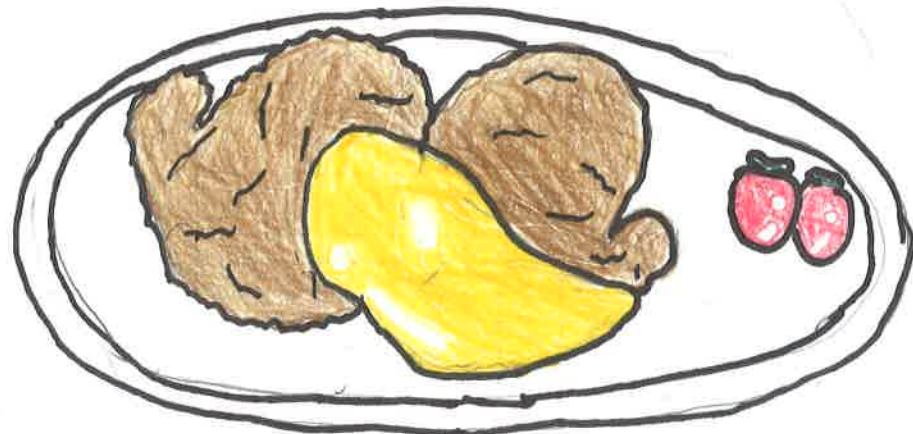
ホクホク



< 作り方 >

1. じゃがいもをオーブントースターで焼く。
2. 熱いうちに皮をむく → つぶす。
3. バター、牛乳、生クリームを加えて練る。
4. 卵黄1個分も加えて、均一になるまで練る。
5. 鍋に入れ、弱火で温めながら練る。
6. 成形する。
7. オーブントースターで焼き色をつける。
8. 完成!!

サツサつまむろコロッケ



☆このコロッケにこめた、いい

このコロッケには、たくさんの芽室産食料がうかがわれています。そのため、1口食べるだけでめまろの大地のめぐみを感じられる一品となっています。また、コロッケということで、家庭でも簡単に作ることができると思いました。また、自分はコロッケが好きなので、芽室のみなさんにこのめまろコロッケを食べてほしいと思います！

～木才米斗(コロッケ)～ 3.4人分

○ジャガイモ(マチルダ) 500g
○小麦粉 大さじ2
○枝豆 100g
○スイートコーン(ゆでたもの) 100g
○合いびき肉(本来めまろ牛使用) 100g
○バター 10g
○卵 1個
○パン粉 適量
○塩こしょう 適量
○キャベツ 1/4カット

～木才米斗(コンソース)～

○スイートコーン(ゆでたもの) 180g
○バター 10g
○牛乳 50cc
○塩こしょう 適量
○顆粒コンソメ 小さじ1

コロッケの作り方

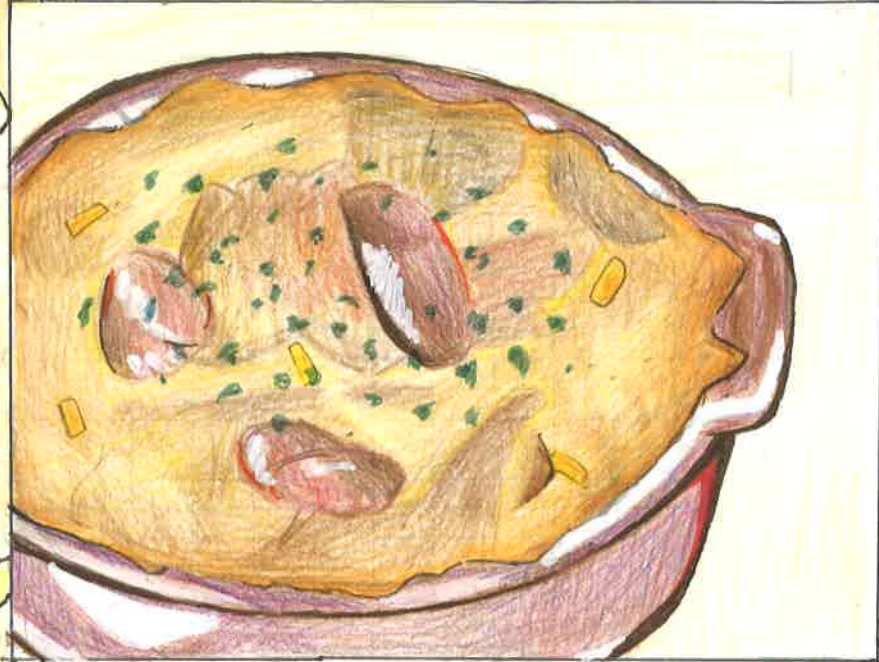
- ①ジャガイモの皮を剥き、さいの目切りにする。
- ②鍋に水を入れ、中火でジャガイモを茹でる。
- ③ジャガイモが柔らかくなったら、取り出し、ボールに入れる。
- ④玉ねぎをみじん切りにする。
- ⑤フライパンに油を垂らし、玉ねぎを炒める。
- ⑥玉ねぎに軽く色がついたら、弱火にする。
- ⑦バターと合いびき肉を加え、強火で火炒める。塩こしょうも入れる。
- ⑧ボールに炒めた牛物、コーン、枝豆を入れ、マッシャーでつぶす。
- ⑨スイートコーン型に形成し、卵、小麦粉、パン粉につける。
- ⑩鍋に油を注ぎ、180℃で3～5分程揚げる。
- ⑪皿に盛りつけ、コンソースをかける。
- ⑫お好みで千切りキャベツを添える。

コンソースの作り方

- ①スイートコーンとバターを容器に入れ、電子レンジで30秒温める。
- ②牛乳、塩こしょう、顆粒コンソメを加え、ハンドミキサーなどで混ぜる。
- ③ガムなどで漉して完成

めむろまるごと

じゃがコ ドリア



私はじゃがコンドリアは、芽室町の特徴をアピールできると思いました。10セリは「自然」その回りは「広大な畑」をアピールできると思いました。簡単につくることができ、芽室町産の食材もたくさん使用するので、芽室の特産品のことも知ってもらえるので良いと思いこのレシピを考えました。



材料(1人前) ごはん(150g) 玉ねぎ(1/4こ) コーン(60g) ウインナー(1本)
バター(10g) チーズ(30g) じゃがいも(2/3こ) コンソメ(大さじ1) 小麦粉(大さじ1) 牛乳(100g)

レシピ

- ① オーブンを200℃で予熱しておく。
- ② 玉ねぎはくし切り、ウインナーは斜めに切る。
- ③ バターをひいたフライパンで玉ねぎを炒める。
- ④ 玉ねぎがしんなりしたら、ウインナー、コーンを加えて炒める。
じゃがいもは皮をむいて細切り、やわらかくなるまでレンジで温める。
- ⑤ 火が通った③と④をあわせて、小麦粉を加えて、クリームにならないように混ぜる。
- ⑥ 牛乳を4回に分けて、少しずつ混ぜる
- ⑦ コンソメを加えてひと煮立ちさせる
- ⑧ 耐熱皿に米を敷きつめて⑦をかけ、チーズをちらかせる
- ⑨ 予熱したオーブン(200℃)で15~20分焼く
- ⑩ 焼き終わったらパカリをかける



完成



芽室産 お好み焼き

仕上げに

お好み焼き用ソース
マヨネーズ
青のり
かつお節

レシピ

①ボールに②を入れ、空気を含ませるように混ぜる。約30分冷蔵庫で寝かせる。

②キャベツは千切りにする。肉は半分にする。

③①に④を入れる。スプーンで空気を含ませるように混ぜる。

④フライパンの場合
弱火強で薄く油を引き、広げず厚めに生地を落とす。ヘラでまるく形を整えてスイートコーン、芽室未来牛を乗せじゅくり焼く。

⑤近したら上から抑えず弱火強でじゅくりと焼き徐々に火を強める。牛肉がカリとするまで焼く。再び返して中火でパリッとさせる。

⑥フライパンの時に2枚同時に焼く。(ふたはしない)ホットプレートは230度で3枚に分けて焼く。

⑦仕上げにお好み焼きソース・青のり・マヨネーズ・かつお節をかければ完成!!



私が考えた理由

私は芽室町が好きです。食べ物がおいしくて、自然が豊かな芽室町の雰囲気を活かして、芽室町の食材を使って考えました。

材料

- 芽室未来牛100グラム
- キャベツ200グラム
- 卵2個
- 天かす大さじ2〜3
- 桜えび大さじ1
- 紅生姜2つまみ
- 長芋すりおろし160グラム
- 薄力粉80グラム
- かつおだしの素小さじ1弱
- 薄口醤油小さじ1/2
- スイートコーン1つまみ

さつまいもブリュレ

材料

- さつまいも【100g】
- 牛乳【50ml】
- 水【適量】
- バニラエッセンス【5滴】
- 卵黄【3つ】
- グラニュー糖【45g】
- 生クリーム【200ml】
- お湯【適量】

手順

- ① さつまいもを1cm幅の輪切りにし、水に5分程さらす。
電子レンジでやわらかくなるまで加熱する。
- ② 温かいうちにフォークで粗くつぶし裏ごしする。
- ③ ボウルに卵黄、グラニュー糖を加え、よく混ぜる。
- ④ 鍋に生クリーム、牛乳を加え、弱火で沸騰直前まで加熱する。
- ⑤ ③に④を混ぜ合わせる。
- ⑥ バニラエッセンスを加え、よく混ぜ合わせ煮る。
- ⑦ バットにココットを並べ⑥を注ぐ。底から2cmほどの高さまでお湯をバットに注ぐ。
- ⑧ 110℃のオーブンで30分湯煎焼きする。
- ⑨ 粗熱をとり、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ⑩ 表面にグラニュー糖をまんべんなく広げ、バーナーをあぶる。

思い

芽室町の新鮮なさつまいもを
よりおいしく食べたい!!

完成



#おやき



材料

~生地~

卵 2個
牛乳 400ml
砂糖 40g
はちみつ 大さじ2
油 大さじ2
薄力粉 300g
ベーキングパウダー 小さじ2

~あんこ~

小豆 100g
砂糖 140g
塩 少々

作り方

1. 生地材料の薄力粉とベーキングパウダー以外を混ぜる
2. 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせる。その後1度こして、生地を30分休ませる
3. セルクルの裏にサラダ油を塗る。フライパンに油を薄く引いてキッチンペーパーで拭き取る
4. フライパンに並べたセルクルに生地を2分目くらいまで入れ蓋をする
5. 弱火で4-5分、表面にふつふつと穴が見えるまで焼く
6. 焼いてる間に40~50gにあんこを分けて丸める
7. 生地真ん中にあんこを置き、あんこが隠れるくらいまで生地を入れ弱火で10~15分焼く
8. 傾けても生地がたれないくらいになったらセルクルごと裏返す
9. 蓋をして8~10分、きれいな焼色がつくまで焼いたあとかたから外す
10. 「芽」の焼印をつける（やらなくても○）

作り方（あんこ）

1. 小豆を洗う
2. 鍋に入れ水をたっぷり入れ強火で沸騰させる。灰汁が出たら水を捨てる（×2）
3. 新しい水を入れ強火で沸騰し、その後弱火にする
4. 灰汁を取りながら時々水を足し小豆が柔らかくなるまで煮る。最低一時間
5. 小豆が柔らかくなったら砂糖を3回に分けて入れる。1回ごとに20分煮る
6. ヘラで押すと鍋底が見えるくらいの柔らかさにして、塩を入れる（煮詰め）
7. 煮上がったあんこを冷ます

芽室の特産物である小豆を使ったおやきはきっと美味しいのでぜひ作ってみてください！
専用の機器がなくてもできる作り方になってるので誰でも作りやすいと思います！
あんこを作るのがめんどくさかったら市販の買いましょう！！！！



コーン蒸しパン



材料

- スイートコーン 100g
 - 豆乳
 - 菜種油 大さじ2
- A 米粉 150g
ベーキングパウダー 小さじ2
上白糖 40g

作り方

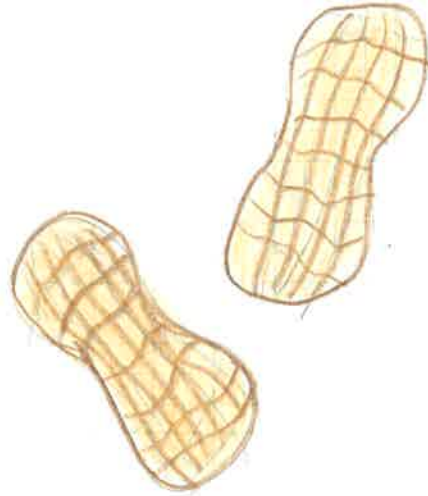
- ①コーンと豆乳各半量をミキサーにかき、滑らかにする
- ②ボウルにAを入れて①と残りの豆乳を加え
泡だて器でよく混ぜる。菜種油、残りのコーンを加え
加えては混ぜる。
- ③フラスンカップを敷いた型に②を等分に流し入れる
約2cm深さの水を入れて沸騰させたフライパンに
蓋をして強火で約10分蒸す

芽室でつくったコーンの甘さを活かして
スイーツにしました

めむぴープリン

材料↓

- ・ビーツックリーム70g
- ・牛乳 400cc
- ・インスタントコーヒー小さじ1/4
- ・粉ゼラチン 5g
- ・水 大さじ2



・誰でも簡単に作れて芽室の物が入ってて
おんながよく食べるデザートがいいと考え
プリンがあると思いつきビーツックと
プリン合うんじゃないかと思いMEMビーツックプリン
にしました始めにも言った通り簡単に作れて
オシャレなのでおくれは作ってみてください!!

作り方

- ① ゼラチンを分量の水に振り分けてふやかしておく。
少量の牛乳を温めインスタントコーヒーを溶かしておく。
- ② ボウルにビーツッククリームを入れ、1の牛乳を加えてよく混ぜる。
- ③ 2に残りの牛乳を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ④ ふやかしておいたゼラチンをレンジで溶かし、3に加えてよく混ぜる。
- ⑤ 4を型に流し冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- ⑥ 完成!!

※ インスタントコーヒーは色付け用です。
プリンタイルトにしてもおいしいと思います。



とうもろこしの天ぷら

芽室のトウモロコシは生産量日本一でトウモロコシはトッピングに使われることが多いけど天ぷらにしたら美味しそうだと思ったし、見た目がコンガリして美味しそうだと思って、このレシピを考えました。

作り方

とうもろこし・・・1本

薄力粉・・・大さじ2

塩・・・少々

水・・・大さじ1と二/1

揚げ油適量

計量スプーン（大さじ）・・・1本

菜箸・・・1膳

揚げ網・・・1枚

フライパン

（少し深めのもの推奨）・・・1つ

オーブンシート

（10cm×10cmに切る）・・・4枚

スプーン（大）・・・1本

網じゃくし

（もしくはフライ返し）・・・1本

1 とうもろこしは皮をむいて両端を切り落とす

とうもろこしは皮をむいて洗い、キッチンペーパーなどで水気を拭きとる。包丁で両端を切り落とす。

2 包丁の先で、実に切れ目を入れる

とうもろこしの表面に包丁の先を滑らせるように、1列ずつすべての実に切れ目を入れる。これによって揚げたときに破裂しづらくなる。

3 半分に切り、芯に沿って実をそぐ

半分に切ったとうもろこしを立て、芯と実の間に包丁を入れるように実をそぎ落とす

4 水気を拭きとりながら実をほぐす

そいだ実をキッチンペーパーにのせ、みずけをとりながらほぐす

5 薄力粉を加えてよく混ぜる

薄力粉を加え、スプーンで

全体によく絡める

塩、水を加えて全体をよく混ぜ合わせる。ねっとりとした粘りが出て、揚げても崩れにくくなる。

6 オーブンシートにタネをのせて成形する

⑥のタネを1つ分（大さじ2と1/2）ずつオーブンシートにのせる。丸く形成し、約1.5cm厚さにならす

7 油を170℃に熱し、オーブンシートごとタネを揚げる

油を2～3cm（タネが浸かる目安）フライパンに注ぎ、170℃に熱する。網じゃくし（またはフライ返し）を使い、タネをオーブンシートごとそっと入れる。油の温度が下がらないよう、1度に入れるのは2個まで

8 裏返してオーブンシートを取り除く

1分ほど揚げ、網じゃくし（もしくはフライ返し）と菜箸を使って裏返し、オーブンシートを取り除く。オーブンシートはスツとはがれる。

9 30秒ほど揚げたら網に上げる

30秒ほど揚げて全体にうっすら焦げ目がついたら、網に上げて油を切る



とうもろこしの天ぷらの完成！

簡単！茅室風味グラタン

材料(2人分)

- ジャガイモ 3個
- 玉ねぎ 1/2個
- ベーコン 4枚
- コテージチーズ 50g
- サラダ油 大さじ1
- 有塩バター 40g
- 薄力粉 大さじ3
- 牛乳 300cc
- 塩 小さじ1/2



※ 実際につくって...

薄力粉がこげやまになり注意

ベーコンは4枚以上あった方が
すとうを入れた方がおいしいかも。

★ この商品への思い

茅室町には特産品が多く、そのことを生か
せないか、と思い、グラタンなら、おいしく、茅
室の良さが伝わると思いました。そして、茅室
の町民や生産者さんの思いが伝わると思い
なと思います。

★ レシピ

- ① ジャガイモを一口大に切り、水にさらして、水気を切る。
塩を小さじ1/4をふり、ふんわりラップをし600Wのレン
ジで4分加熱する。
- ② 玉ねぎは薄切りにし、ベーコンは細切りにする。
- ③ 鍋にバターを入れて、中火で加熱し、薄力粉を加えて混ぜ
合わせ、牛乳を数回に分けて、加え、その都度よく混ぜる。なめらか
になるまで加熱する(ホワイトソース)
- ④ フライパンにサラダ油を入れて、中火で熱し、玉ねぎ、ベーコン
を入れて、しんなりするまで炒め、塩を加えて合わせる。さらに、
ジャガイモ、ホワイトソースをちぎれ、220℃のオーブン(レンジの表面、焼
き色がよくまじり)でチーズが溶けて、薄く色がつくまで10~15分焼く。

芽室の特産品を使った 「じゃがチーズマフィン」

材料

じゃがいも	120g
無塩バター	40g
卵	2個
砂糖	50g
☆薄力粉	120g
☆ベーキングパウダー	小さじ1
塩	ひとつまみ
チーズ	60g
ブラックペッパー	適量
粉チーズ	適量

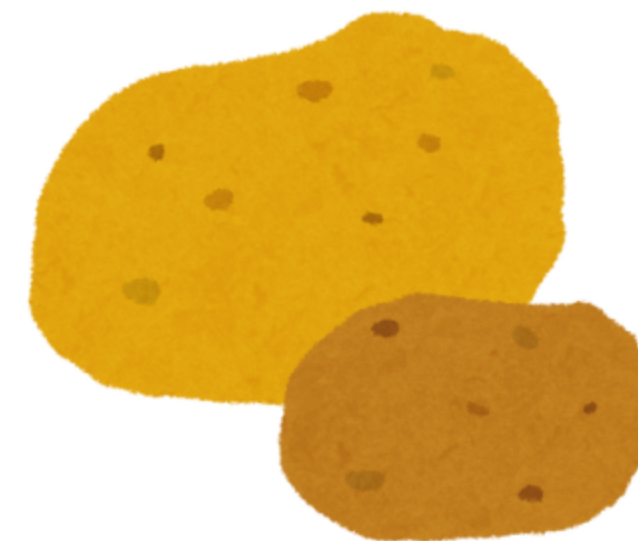
事前準備

をふるいにかける
オーブンを180度に予熱する

作り方

じゃがいもを適当な大きさにカットし柔らかくまでチンし、
バター、砂糖、塩、卵の順で入れるて混ぜる。

型に生地を半分まで入れチーズを分け入れて残りの生地を分け入れ粉チーズをかける
オーブンで20分間焼く
焼き上がったマフィンにブラックペッパーをかけ完成



じゃがいもなどの特産品をベースにしたお菓子です比較的によりやすと思います

Memura's Maritozza

Ingredients

(10個分)

☆付きは芽室産

生地

- ・ドライイースト 4g・水 250ml
- ・塩 6g・ひまわり油 85g
- ・レモンの皮(すりおろし) 1個分
- ☆小麦粉 500g・卵黄 2個分
- ・卵白 2個分

シロップ

- ☆砂糖 150g・水 100g

クリーム

- ☆生クリーム(ホイップ可) 200ml
- ☆砂糖 20g

トッピング

- ・イチゴまたは ☆リンゴ 適量
 - ☆シュガーパウダー 適量
- 所要時間 3時間以上
かかるお金 たくさん

Recipe

- 1.250mlに計量した水のうち少量を取ってドライイーストを溶かし、残りの水に塩、ひまわり油、レモンの皮を混ぜる。
- 2.ボウルに小麦粉を入れ、真ん中にくぼみをつくり、水で溶かしたドライイーストを入れる。
- 3.2の粉に、塩、ひまわり油、レモンの皮を混ぜた水を加え混ぜる。粉っぽさがなくなったら卵黄を加えしっかり混ぜる。
- 4.記事がまとまってきたら打ち粉(分量外)をした台の上で6~7分よくこねる。
- 5.こねあがった生地を丸くまとめてボウルに入れ、ラップをして25℃で2時間発酵させる。
- 6.5の生地が2倍くらいに膨らんだら、打ち粉(分量外)をした台の上に出し、スケッパーで一玉80gの大きさに分けて丸め、天板に並べる。
- 7.ラップをして30分ほど寝かせたら、卵白を生地の表面に塗り、またラップをかけて1時間発酵させる。
- 8.180℃に熱したオーブンで15分間焼く。
- 9.生地を焼いている間にシロップをつくる。シロップ用の砂糖と水を小鍋に入れ焦げないように弱火で煮詰めたら冷ましておく。
- 10.マリトツォの生地に焼き色がついたらオーブンから取り出し、生地が温かいうちに刷毛でシロップを塗る。
- 11.生地が冷めたら切込みを入れ、砂糖を入れて泡立てておいた生クリームをたっぷり挟む。そしてイチゴ(リンゴ)を挟む(なくてもいい)。仕上げにシュガーパウダーをかける(なくてもいい)。

Idea

小麦など芽室の食材をたくさん使って、美味しいデザートを作りたいと思いました。いろいろな人に食べてもらえたら嬉しいです。



完成!!!

ニタニタのほほえみからあげ



＜作り方＞

- ① とり肉を4~5cm大に切る。
- ② とり肉に塩こしょうをふる。
- ③ とり肉をふくろに入れ、Aの調味料をまみこむ。
冷蔵庫で1時間ほどねかす。
- ④ ボウルに片栗粉、水を入れて混ぜ、そばろ状にする。
小麦粉とくだいたピーナッツを加えて、まぜる。
- ⑤ とり肉に衣をまぶす。
- ⑥ 油を170℃まで熱し、とり肉を中火であげる。
- ⑦ 3分ほどあげたら裏返し、2分ほどあげる。
- ⑧ 仕上げに強火で1分あげる。

完成

＜材料＞(2人分)

とりもも肉 大1枚(350g)	
しお、こしょう	
油	
片栗粉 大さじ2	A
小麦粉 ½カップ	
水 大さじ1	
マヨネーズ 小さじ2	A
しょうゆ 小さじ2	
酒 小さじ2	
しょうがすりおろし ½かけ	
にんにくすりおろし ½かけ	
☆ ピーナッツ	

レシピ

RECIPE

[材料]てんさい糖250g、水100ml
ハスカップ700g

シロップ作り

1. 鍋にすべての材料を入れ、中火でまぜる
2. てんさい糖の粒がなくなってから15分煮詰めて、柔らかくなったら火を止める
3. 常温で冷ましたら完成

かき氷にする

1. かき氷を削りながらシロップを挟んでいく
2. 削り終わったら上にシロップをたくさんかける

完成!!



てんさいハスカップのかき氷

～このかき氷への思い～

私は以前、ハスカップ狩りにハマっていたとき
母と芽室町のいろどりファームでハスカップを
生産していると知りました。

十勝はハスカップの生産が特に盛んで
この芽室町も盛んな市町村のひとつです。
そして、ハスカップと同じく芽室で多く生産されている
「てんさい」と合わせてシロップを作り
かき氷にすれば沢山の人に味わってもらえると思い
このデザートを考えました！



レシピ

1. ボウルに皮の材料を順に入れ、よく混ぜます。

2. フライパンを弱火にかけ、サラダ油をひき、キッチンペーパーで薄く伸ばします。大さじ1ずつ生地を流し入れ、直径4cm程の大きさに形を整えます。

3中火にして、表面にふつふつと気泡が出てきて、縁が乾いてきたら、裏返して弱火にして1分焼き、火が通ったら火から下ろします。

4濡れ布巾の上にフライパンを置いて温度を下げ、同様に11枚焼き、火から下ろします。

5ボウルに氷水を当て、生クリーム、砂糖を入れて、泡立て器で9分立てにします。

6粗熱が取れた4を2枚1組にして、つぶあんの1/6量、5の1/6量を挟みます。同様に5個作ります。

もちふあホットどら

材料（6枚）

ホットケーキ	100g	卵	1個	牛乳	
50ml	はちみつ		大さじ2		
つぶあん	60g				
生クリーム	60ml	砂糖	小さじ1		
氷水	適量	サラダ油	小さじ1		

目的

この商品を開発した目的は、洋菓子のホットケーキと和菓子のどら焼きを組み合わせ、その中に芽室産の小豆を使って開発した商品です。



イメージ画



枝豆&コーンパン

材料

- 春よ恋(強力粉) ... 250g
- 枝豆 ... 50g
- スイートコーン ... 50g
- ドライイースト ... 3g
- 塩 ... 4g
- お湯 ... 160g

どういう思いで考えたのか

茅室町で小麦を生産していることに驚き、茅室町では小麦を生産していることをたかさんの人に知ってほしかったので枝豆&コーンパンを考えようと思いました。

～作り方～

- ① 春よ恋・ドライイースト・塩・お湯をボウルに入れ、よく混ぜる。
- ② まとま、たか生地を台にこすりつけるようにこねる。(うすくのばされるくらい)
- ③ 生地を広げ、枝豆とコーンを乗せ、生地を巻き取りまとめる。
- ④ ボウルに入れ、1次発酵する。(35度50~60分)
- ⑤ ガスを抜き、生地を6等分に切り分けて生地を丸める。
- ⑥ ぬれ布巾をかけ、10分まつ。
- ⑦ 天板にのせ、ラップと布巾をかけ、二次発酵する。
- ⑧ 200度で12分焼く。

チーズコーンパン

～材料～

コーンスープの素：2袋
無塩バター：20g
コーン：70g
薄力粉：50g
強力粉：250g
豆乳：200g
ドライイースト：5g

作り方

1. 材料を入れ、1次発酵させる。
2. 生地を取り出し丸める。
3. 濡れ雑巾をかけ寝かせる
4. オーブンの発酵機能で2次発酵。
5. チーズなどを加える。
6. 薄力粉を振る。
7. オーブンで10分焼く。
8. 冷まし、出来上がり



コーンパンにした理由

芽室町ではコーンの生産量が日本一であるためみんなが好きそうなパンを使い大人から子供まで美味しくたのしく食べれるものにしました。