

青山美智子さんの作品から生まれるオリジナル「ハニースウィーツ」レシピ応募用紙



●応募期間(おうぼきかん)：2022年2月14日～3月14日●

(5月28日の審査会当日は、宮崎県・椎葉村まで審査員5名分のお菓子をご持参いただくか、村内加工グループに製作をお任せいただくことになります)

「ハニースウィーツ」のレシピ名 (おかしの なまえ)

小満のムース

青山美智子さんの作品とのつながり (よんだ ごほん)

インスピレーションを受けた作品名：

『木曜日にはココアを』より、料理経験の浅いワタル君が比較的簡単なムースを小満の時期にホットココアに合うように作り、それを食べながらワタル君を目で追うマコちゃんをイメージしました。

器はマスターが選んでそうな若手作家さんのものを使用。

主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

砂糖 50 g
牛乳 200 g
ゼラチン 5 g
生クリーム 200 g
レモン果汁 85 g
蜂蜜 適量

できあがりの写真またはイメージ図 (おかしの しゃしん) つくり方・工夫した点 (がんばったところ)



砂糖、ゼラチン、牛乳を火にかけ沸く寸前でとめ、粗熱を取ります。レモン果汁を加え、少し泡立てた生クリームと合わせ器に流し冷やす。

小満の時期ということで、少し暑くなり始めるころなのでレモン果汁を多くし、酸味を強めにし蜂蜜で味を整えた。ビターなココアとも相性よし

<応募の条件>

- ・はちみつを活かした「ハニースウィーツ」であること
- ・青山美智子さんの作品に関連したレシピであること
- ・自身で製作し5月28日の審査会当日に持ち込むことができる、または椎葉村の加工グループに依頼しての製作が可能であること(加工グループへの依頼はKaterie・ぶん文Bunが行います)
- ・ご応募はお一人さま一点までといたします

ご郵送先：883-1601 宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良1829-70
【締め切り必着】 椎葉村交流拠点施設Katerie「ハニースウィーツレシピ担当」 行

お問い合わせフォーム：<https://katerie.jp/inquiryform/>
お電話の場合はこちら：0982-67-2177 (村内：767-2177)

