

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)

若鮎

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：

『参考にした本 『月曜日の抹茶カフェ』』

季節の和菓子を大切にされている、京都の老舗和菓子屋「橋野屋」さんが、青山さんが来村する頃に作ってそうな和菓子。

主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

生地
全卵2つ
砂糖 20 g
蜂蜜 35 g
味醂 5 g
薄力粉 50 g

求肥
白玉粉 35 g
砂糖 70 g
水 70 g

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)



生地を焼いて、求肥を包みます。

普段和菓子を作らないので考えるのが難しかった

<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)

Katerie