

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 (おかしの名まえ)

じゅわっとはちみつパイ

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：

『 お探し物は図書室まで 』

ハニードームの「じゅわっとはちみつがしみていて美味しい」という描写からトルコやギリシャで食べられている「バクラヴァ」というお菓子を連想しました。

できあがりの写真またはイメージ図 (おかしの様しん)



主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

冷凍パイシート 2枚 (型の大きさに合わせて伸ばす)
お好みのナッツ 90g (細かく砕く)

<シロップ> (材料全てををとりみがつくまで煮詰める)
水 150g
グラニュー糖 100g
ハチミツ 30g
ヘブス果汁 15g

つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

- ① 型にパイシートひき、ナッツを敷き詰め、パイシートをかぶせる
- ② 200度のオーブンで焼き目がつくまで、170度で20分焼く
- ③ 焼いている間にシロップを作り焼き上がったら熱いうちにかける
- ④ 冷めた後に切り分けて完成

本場のヴァクラヴァはひし形や長方形が多いそうですが、ハチみつっぽく六角形にしてみました。ナッツはお好みなので、椎葉産のそばの実などをいれても美味しいと思います。「じゅわっ」と感の肝となるシロップにはハチみつはもちろんレモンの代わりに日向産のヘブスを使ったのもポイントです。

<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)

Katerie

