

# 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)

吉平さんの抹茶シェイクゼリー

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：  
『月曜日の抹茶カフェ』

『月曜日の抹茶カフェ』に出てくる吉平さんの、抹茶シェイクが美味しそうだったのでお菓子にしてみようと思いました。

できあがりの写真またはイメージ図 (おかしの しゃしん)



主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

【抹茶ゼリー】 1人前

抹茶粉末 2g  
はちみつ 13g  
アガー粉末 5g  
お湯 150ml

【あんこ】 たくさん

小豆 500g  
砂糖 400g  
水 適量

【蘇】

牛乳 300ml

つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

- ①マグボトルにお湯、抹茶ゼリーの材料を入れる
- ②シェイク!!して混ぜる
- ③器に注いで冷やし固める
- ④あんこをつくる。小豆を二度水を替えながら茹でる
- ⑤砂糖を入れて水を足しながら煮詰める
- ⑥蘇をつくる。スープ皿に牛乳300mlを入れて電子レンジ600W10分加熱を2回する
- ⑦仕上げ。抹茶ゼリーにあんこと蘇をのせて完成!

<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

