

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)

ハニーパイ

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』

主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

- ・はちみつ 適量
- ・冷凍パイシート 1枚
- ・果物 (今回はキンカンたまたま使用) 1ヶ
- ・バター 少量
- ・耐熱容器 (今回は深さ4cm直径6cm/逆台形のようなもの)

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)

- ・耐熱容器にバターをうすくぬる
- ・キンカンを半分にカット
- ・耐熱容器の内側にパイシートを敷き詰め、フォーク等でまんべんなく穴をあける
- ・パイシートを幅5mmにカット
- ・パイシートを敷き詰めた容器にキンカン1ヶ分を入れて、はちみつをたっぷり入れる
- ・5mm幅にカットしたパイシートを容器に載せていく (4~5本)
- ・パイシートの端を容器にくっつけるようにおさえる
- ・はちみつをうすくぬり、オーブンで焼く (200度で20分)

なるべく簡単に、はちみつをたくさん食べれるように考えたレシピです。今回、果物はキンカンを使用しましたが、さつまいもや柿、なし等もよいような気がします。

<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

