

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)

月のとびらを開くとき

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』

特に三章に出てくる「月」と「変容」をイメージ

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)

〈豆腐プリン〉

- 絹豆腐 150g ・ グラニュー糖 大さじ1 ・ 牛乳 200ml
- バナナ 1本 ・ セラタン 5g ・ 水 大さじ1強

〈食彩〉

- ゆずの皮を はちみつ(椎葉の蜂蜜)で炙いたもの 適量
- 梅酒(姫伝説)少々 (子供やお酒NGの人は水少々)
- くだいたナッツ

つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

〈つくり方〉

1. 絹豆腐とバナナをミキサーでトロトロにし、砂糖と牛乳をホイッパーで混ぜる
2. セラタンに水を加えたものを600wの電子レンジで30秒チンして、1.と混ぜる
3. 器に入れ、冷蔵庫で1日以上冷やす。
4. 食彩をつけおに食べた後、食彩を添えて。

〈工夫した点〉 ・ 椎葉特産の物を使用(椎葉の蜂蜜、姫伝説、向山窯の器、ゆず)

・ 見た目が月になるようにした。ゆずがけの食彩で味の「変容」を意識

・ 絹豆腐とバナナ(牛乳食に使える)

〈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

