

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)

米粉づくった 日向夏入り
秘密のハニードーム
 小麦・卵・バター不使用♪

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』

呉宮堂に、宮崎県出身の社員がいた。久々に帰省したある日、地元の友達に誘われ、初めて椎葉村を訪れた。美しい自然や壮大なダム、山の幸や川の幸、そしてのどかな村の雰囲気や温かい人々に魅了され、もっと多くの人に椎葉の魅力を知ってもらいたいと思った。そう思いながら、椎葉の銘菓、菓te-riの「宮崎バターサンド」を一口食べた瞬間、「呉宮堂のハニードームとコラボしたらどうか!?!」というアイデアが浮かんだ...!
 そうして生まれたのが、「椎葉の秘密」をたっぷり使った、この「秘密のハニードーム」である。より多くの人に手に取ってもらえるよう、パッケージにも椎葉の魅力を詰め込んだ。 ~さあ、おひとつどうぞですか?~

※本を読んだ後に考えた、架空の物語です。

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) 12個分



つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

- ☆米粉の使用☆ 「人権に関する作品」の中に、生まれつきアレルギーがある生徒さんの作文がありました。お土産が食べられなかったり、それを可哀想な目で見られたりするのが辛いと書かれており、「みんな」で安心して食べられるものをもっと増えたらという思いで、小麦ではなく米粉を使い、卵・バターを使わないレシピで作りしました。
- ☆アクセントに日向夏☆ ハニードームに合う宮崎の特産品ということで、日向夏を選びました! 爽やかな香りと蜂蜜がよく合います!
- ☆ハニーホール☆ じゅわっと蜂蜜がしみ込んだハニードームを作るため、生地の上に穴を明け、蜂蜜を追加しました。スウェーデンのお菓子 Hallongrottor (ハッロングロットル) からヒントを得ました!
- ☆パッケージデザイン☆ 作中に登場する呉宮堂ハニードームの小箱を、椎葉バージョンにしてデザインしてみました。CDや本をジャケ買いするように、お菓子もジャケ買いすることがあるはず...。(まさに私がそう!自分が欲しい箱をデザインしてみました。欲を言えば、缶だとなお良いです!)
- ☆小瓶の蜂蜜付き☆ 「椎葉の秘密」をダイレクトに味わっていたくため、小瓶に詰めてハニードームとセットにしました! 蜂蜜たっぷりがお好みの方は、ハニードームに塗りハニー! 他にもトーストに、ヨーグルトに、ホットミルクに... 楽しみ方は無限大!

<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)

