

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)

ハニードームクッキー

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：

『お探し物は図書室まで』
図書室に足繁く通ってくれた先生から「転勤が決まったので記念に好きな本を交換しましょう」と提案されました。そして交換の日に「この本の主人公はあなたです」と言ってこの本を渡されました。私もいつもお探し物を見つけに図書室に来るその先生にぴったりなタイトルだと思い、この本を選んでいました。世の中にこんなにたくさん本がある中でまったく同じ本をお互いに選んだことに本当に驚きました。図書室勤務の私にとって宝物の1冊です！小町さんのようにハニードームクッキーが食べたくまりました。ミツパチのようなドーム型と溶岩ドームのようなクッキーです。

できあがりの写真またはイメージ図 (おかしの しゃしん)



↑ 溶岩ドーム型
ハチミツたっぷり

← クルミとハチ
ミツキャンディ入
り



主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

薄力粉	120g
アーモンドプードル	40g
粉砂糖	40g
バター	50g
ショートニング	30g
クルミ	適量
ヒマワリの種	適量
アカシアハチミツ、椎葉の秘密	適量
ハチミツキャンディ	数個

つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

- ① 薄力粉とアーモンドプードルをふるう
 - ② バターをマヨネーズ状にして粉砂糖を入れて混ぜる
 - ③ ①と②を合わせてまとめて14等分にする
 - ④ それの中にクルミとはちみつキャンディを半欠け入れて丸め、ヒマワリの種の尖った方を外側にミツパチの針に見立てて付ける、上部をへこませてハニーポット型に整え、ハチミツ(アカシアか椎葉の秘密)をたっぷり入れるどちらもベーキングカップ5号に入れる
 - ⑤ 180℃に温めておいたオーブンで15分くらい焼く。ドーム型と溶岩ドーム型のクッキーができます
 - ⑥ 冷まして完成
- 小町さんのふっくらした指でつまんで食べるころをイメージしました。素材重視の素材なお菓子です！
♡

<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

