

# 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)

とろける ハニードーム

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 図書館まで

主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

- ・ スポンジ 15cm 1台
  - (ワッキー)
    - ・ バター 25g
    - ・ はちみつ 15g
    - ・ 薄力粉 60g
  - (チーズクリーム)
    - ・ マスカルポネチーズ 100g
    - ・ 砂糖 15g
    - ・ レモン汁 5cc
    - ・ 生クリーム 50g
    - ・ はちみつ 適量
  - (ハニールモン)
    - ・ はちみつ 10g
    - ・ レモン汁 3cc
- ) 混ぜる

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)

- (ワッキー)
  - ① 薄力粉をふるう。厚手のビニール袋に材料をすべて入れ、バターをつぶすようになじませる。② 3mmに伸ばし、冷蔵庫で30分休ませる。③ 花型やチャウチャウで抜いて、170度で15分焼く。
- (チーズクリーム)
  - ① Aをよく混ぜる。② 生クリームを①より少し固めに泡立て、①と混ぜ合わせる。③ 100g袋に入れる。
- (イエビゲ)
  - ① スポンジを8mmの厚さにスライスする。丸い型で抜く。残りは糸細かくしておく。

<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)





# 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)

[Blank area for recipe name]

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：

[Blank area for book title]

主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

[Blank area for ingredients and quantities]

できあがりの写真またはイメージ図 (おかし の しゃしん)

< がんばったところ >

「半球型」の中にじゅわっとハチミツがしめっていて美味しい”をイメージして作りました。また、箱に白い花が描かれているというので、クッキーで作った花をのせました。

マスカルポーネとレモン汁を使い、さっぱりとしたスイーツで中から出てくる。写真またはイメージ図をはりつけてください

はちみつが甘さがひきたつように工夫しました。

小盛りごとがあっても、これを食べるとふわっととろけてなくなるようなイメージで、ふわふわのスイーツにしました。最後に、かざりつけるスポンジを子供が食べてしまう「ハフニング」がありましたか、がんばって作りました。半角凍だとふわしゃり、完全に解凍するとふわふわとろけます。



つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

- 半球型の型にラップをし、チーズクリームを真ん中をあげるように絞り入れる。
  - 真ん中にはちみつを入れ、チーズクリームをさらに入れて、スポンジでふたをする。
  - 冷凍庫で1時間以上冷やし固める。
  - 型から外して、ラップを外し、刷毛でハニールモンを全体に塗る。
  - 細かくしたスポンジをまぶす。
  - クッキーに粉砂糖をかけ、⑤にかざす。
- (※写真は余ったスポンジを子供が食べてしまい、かざれなくなってしまったので、クッキーをくたいてのせています。。。レシピとちがいで、申し訳ありません)

### <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)

