

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)

(山村)さんそんみっしえるハニーオムレツ

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 』

ハニードームをイメージしフランス、モンサンミッシェルのオムレツをヒントに考えました。フワフワのオムレツにハチミツバターソースとチョコレートソースをかけ、黄色と茶色のストライプ模様でミツバチも表しています。

できあがりの写真またはイメージ図 (おかしの しゃしん)



主な材料・分量 (ざいりょう・ぶんりょう)

材料 (2～3人)

- ・卵 3個
- ・塩 少々
- ・バター 2ピース
- ・ハチミツ 大さじ3
- ・チョコレート 30g

つくり方・工夫した点 (がんばったところ)

卵をひたすら掻き混ぜ泡だてます。フライパンを中火で温めバター1ピースを熱すと同時にソース用にチョコレートとハチミツ+バター1ピースを別々に湯煎します。泡だてた卵をフライパンに流し込み熱します。約3分～5分、蓋をして熱し時々フライ返しで焼き目の確認、狐色に焦げ目が付けば、皿に移し三分の一を折り曲げ、湯煎したチョコレートソース→ハチミツバターソースの順からストライプ模様にかけて出来上がりとなります♪

狐色に焼けた生地とフワフワのスポンジの様な生地の食間も楽しめ、またハチミツバターにチョコレートの味、最後まで飽きの来ずに頂けます。

モンサンならぬ、さんそんみっしえるオムレツ♪

<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)

Katerie

