

最優秀賞

柿のおつまみカナッペ

<提案者>

佐藤 真弓

<写真>



<材料（4人前分）>

・クラッカー	4～8枚
・クリームチーズ	40g
・生ハム	4枚
・柿	1コ弱
・キムチ	20g
・ごま油	少量
・チャービル	少量

<作り方>

- ①クラッカーの上にクリームチーズ、生ハムをのせる。
- ②柿をくし切りにし、のせる。
- ③キムチをのせ、ごま油を全体にふりかけ、チャービルをのせます。

優秀賞

柿のサンデー

<提案者>

井塚 雅史

<写真>



<材料（4人前分）>

<柿のゼリー>

- ・ 柿 5切れ
- ・ 粉末ゼラチン 5g
- ・ 水（ふやかし用） 50ml
- ・ 水 200ml
- ・ 砂糖 50g
- ・ レモン汁 大1

<柿のムース>

- ・ 柿 480g
- ・ 生クリーム 80g
- ・ 水 80g
- ・ 粉末ゼラチン 8g
- ・ 水（ふやかし用）
- ・ 砂糖 55g

<柿のジャム>

- ・ 柿 2分の1個
- ・ 砂糖 大2
- ・ レモン汁 少量

<生クリーム>

- ・ 38%生クリーム 100g
- ・ グラニュー糖 100g

○ミント

<作り方>

<柿のゼリー>

1. ゼラチンは冷水に入れ膨潤させておく。
2. 柿を5個小さく切る。
3. なべに水，砂糖を入れ火にかける。
4. 砂糖が溶けたらふやかしたゼラチンを入れ混ぜる。
5. 粗熱をとりレモン汁を入れる。
6. 型に柿を入れる。
7. ざるでこしたゼリーを型に流す。
8. 冷蔵庫で冷やし固める。

<柿のムース>

1. 柿の皮をむき，適当な大きさに切る。
 2. ミキサーに入れピューレ状にする。
 3. 冷水にゼラチンを入れふやかしておく。
 4. 生クリームを6～7分立てにする。
- ※持ち上げたら少し後が残るくらい
5. 3をレンジで30秒程加熱し，砂糖を加える。
 6. ボウルに2を入れ，5を加えてよく混ぜ，4を加えてさらに混ぜる。
 7. 生地ができたならゼリーの上に流しのせ冷やす。

<柿のジャム>

1. 柿を切りなべに入れる。
2. 砂糖を加え，煮つめる。
3. ドロドロになったらレモン汁を入れ冷やす。

<生クリーム>

- ・ 生クリームとグラニュー糖を合わせ氷水にかませませる。

優秀賞

1年中楽しめる越の雫のマドレーヌ

<提案者>

佐藤 恵実

<写真>



<材料（4人前分）>

- | | |
|-------------|-------|
| ・ホットケーキMIX粉 | 100g |
| ・バター | 80g |
| ・玉子 | 2コ |
| ・砂糖 | 50g |
| ・越の雫の甘煮 | 3～4コ分 |
| ・10cmマドレーヌ型 | 約5コ分 |

<作り方>

- 越の雫の甘煮
へたの部分を切って、皮付きのまま、越の雫の重さの1/2～1/3の砂糖を加えて、煮つめ冷凍する。
- ①バターを1分～1.5分くらいチンして、溶かす。
 - ②ボールに玉子と砂糖を入れてよく混ぜる。
 - ③溶かしバターを少しづつ加える。
 - ④越の雫の甘煮を加えて、泡立て器でトントンと越の雫をつぶす。
 - ⑤ホットケーキMIX粉を加えて、なめらかになるまで混ぜて、型に流して、オーブン170℃で20分焼く。

優秀賞

柿ジェラート

<提案者>

大橋 順子
向井 和代

<写真>



<材料（4人前分）>

・越王おけさ柿	4個
☆牛乳	175cc
☆生クリーム（動物性）	50cc
☆グラニュー糖	25g
・氷	適量
・塩	少々

<作り方>

1. 柿は、へたの下で切り、スプーンで実をある程度くり抜いて冷蔵庫で冷やしておく。抜き出した柿は、小さく切って冷蔵庫へ（★）
2. 大きいボウルに氷を入れ、塩をかける。
3. 小さいボウル（できればアルミのものがBEST）に☆の材料を入れ、大きいボウルの中に置いて、泡立て器で混ぜる。（室温が高く、固まりにくい場合、冷凍庫で15分程冷やして混ぜるとよい。）
4. ある程度固まってきたら、カレーをこがさないように混ぜるようにして混ぜる。
5. ★を入れてザックリ混ぜ、冷やしておいた柿の容器に盛り付ける。

優秀賞

いちじくとチョコのパイ包み

<提案者>

鈴木 結菜

<写真>



<材料（4人前分）>

・冷凍パイシート	4枚
・板チョコ	1枚
・ざらめ	少量
・いちじく	2コ
・砂糖	大さじ2
・レモン汁	少々
・ミントの葉	4枚
・赤ワイン	少々

<作り方>

- ①オーブンを180℃にあたためておく
- ②小鍋にいちじく、レモン汁、赤ワイン、砂糖を入れて、汁気がなくなるまで煮る。
- ③パイシートをめん棒でのばし、②と板チョコを置いて、もう1枚のパイシートではさみ表面にざらめをちりばめる。
(パイシートの周りに水をつけて、パイシートをくっつける)
- ④天板にオーブンシートをしき、180℃で20分程度焼く。
- ⑤皿に盛りつけ、ミントを飾る。

優秀賞

柿のブラウニー

<提案者>

渡邊 莉帆
玉木 里歩
猪本 萌

<写真>



<材料（4人前分）>

・チョコ	200g
・バター	80g
・卵	Lサイズ2コ
・砂糖	80g
・小麦粉	60g
・ベーキングパウダー	小さじ2/3
・生クリーム	大さじ4
・柿	2コ

<作り方>

- ①柿の皮をむき、適当な大きさに切る。
- ②チョコをバターと一緒にゆせんでとくす。
- ③小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、生クリーム、卵をまぜて②を加える。
- ④型にオーブンペーパーをしいて、③を流しこむ。
- ⑤柿をのせ、170℃のオーブンで20分焼く。

優秀賞

無花果の揚げだし

<提案者>

田中 詩織
竹野 由華

<写真>



<材料（4人前分）>

・いちじく	8コ
☆天ぷら粉	100g
☆水	120~150ml
・大根おろし	適量
・揚げ油	適量

<たれ>

・水	400ml
・酒	大さじ1
・めんつゆ	大さじ4
・しょうゆ	小さじ1

<作り方>

1. たれの材料を煮立て、つゆを作っておく。
2. いちじくの皮をむく。
☆の材料で天ぷら衣をつくる。
3. いちじくに衣をつけ揚げる。
4. 器に盛り、大根おろしやしょうがなどをそえる。