

# かわべ地産地消すいーつコンテスト2020応募用紙

## 1. 作品名

川辺ッティ===イチゴ添え==

## 2. 材料及び分量 (約 10 枚分) (作成時間 75 分)

### 《ジャム》

- ・イチゴ (川辺イチゴファーム かおりの) 200g
- ・レモン汁 小さじ2
- ・きび砂糖 100g
- ・本みりん (白扇酒造本みりん) 小さじ2
- ・ライスジュレ (ソフト) 30g

### 《ビスコッティ》

- ・卵 1個
- ・きび砂糖 35g
- ・ライスジュレ (ソフト) 40g
- ・菜種油 (白扇酒造) 15g
- ・米粉 (どん百姓) 110g
- ・ミックスナッツ 20g

## 3. 作り方

==下ごしらえ==

- ・イチゴは 1 cmの角切りにしておく
- ・ライスジュレはそれぞれレンジで重さと同じの秒数を温める
- ・ミックスナッツは細かくくだしておく
- ・オーブンは 180℃に温めておく

### 《ジャム》

- 1、 火をつける前の鍋にイチゴをいれ、レモン汁をまぶす
- 2、 砂糖をいれ軽く混ぜた後に中火にかける
- 3、 沸々してきたら弱火にして色が濃くなるまでにつめる
- 4、 ライスジュレを入れ、馴染んだらみりんを入れる
- 5、 お酒の香りが飛んだら火をとめて冷まして置く

### 《川辺ッティ》

- 1、 ボールに卵、砂糖を入れ白くもたっとなるまで混ぜる
- 2、 温めたライスジュレに 1 を大さじ2 いれなじむまで混ぜる
- 3、 なじんだらボールにいれなじませる
- 4、 菜種油をいれ綺麗に混ぜたら、米粉をいれる
- 5、 泡だて器でしっかりと混ぜ、水分が残っているところでナッツを加える。
- 6、 手袋をした手に油をつけ、20センチほどの長方形にする
- 7、 170℃のオーブンで 15分。

- 8、 焼けたら冷まして、厚さ 1 センチくらいに切る
- 9、 天板に切った断面が上になるようにしてならべ、140℃で 30 分焼いたら完成です

#### 4.作品の特徴やPRポイント

イチゴは好きなカオリノを使いました。  
特に川辺ファームさんのカオリノは今まで食べたカオリノの中でも香りが強くイチゴなのにオレンジのような後味が残ります。  
そして 10 年くらい前はじめて母に教えてもらった白扇酒造さんのみりんを最後にいれることによりコクが増します  
そんなジャムをベーキングパウダーの代わりにライスジュレをつかい、砂糖もきび砂糖にかえ、粒子の細かいどん百姓さんの米粉を使う事で作りやすさも増した  
川辺ッティ（ビスコッティ）をつけて召し上がってください。

ナッツの香ばしさとイチゴの酸味と甘さが相性抜群です

