

かしりょうりきょうしつ
おやこでお菓子料理教室

パルシステム神奈川
×
日本大学食品ビジネス学科

しょう おだわら しょくざい
使用するジョイファーム小田原の食材



緑(あお) みかんシロップ

なかいまちさん いろ まえ みどりいろ
小田原・中井町産の色づく前の緑色の

しゅうかく
みかんを収穫し、シロップにしたものです。

のうやく けん きじゅん はんぶんいか おさ ゆうき
農薬は県の基準の半分以下に抑え、有機

ひりょう
100%の肥料を使っています。



さいばいじょう おお おい つく
栽培上、大きくて美味しいみかんを作る
いちぶ み いろ まえ さぎょう
ために一部の实を色づく前にとる作業が
あり、とったみかんを無駄にしないで活用
むだ かつよう
したシロップです。素材の味を生かした
そざい あじ
からだ やさ
体に優しいシロップです。
ばい わ
3～5倍に割ってジュースとしても、
まいにち りょうり つか
毎日のお料理にも使うことができます。



ブルーベリージャム

なま 生でよく食べるハイブッシュ系よりも、
けい 糖度・酸度が高い品種(ラビットアイ系)の
とうど さんど たか ひんしゅ けい
ブルーベリーを使用しています。
しょう
しょっかん のこ あまみ
コロコロとした食感を残して、甘味と
さんみ と あじ たの
酸味のバランスが取れた味を楽しめます。

こめこ

米粉のブルーベリーマフィン

ざいりょう

こぶん

<材料 5個分>

こめこ

・米粉：150g

たまご

・卵：2個

・ベーキングパウダー：小さじ1こ

こめあぶら

・米油：80g

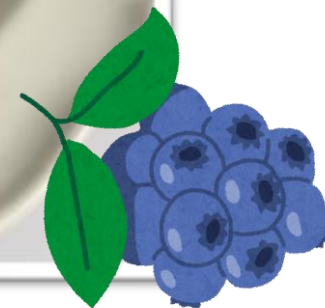
さとう

・砂糖：80g

・ブルーベリージャム：30g

てき

・バニラオイル：3滴



こめこ

米粉のブルーベリーマフィン

<つくりかた>

- ① オーブンを180℃によねつする。
- ② ボウルにたまごを2こわり、あわだてきでまぜる。
- ③ さとうを2かいにわけながらいれ、まぜる。
- ④ こめあぶらとバニラオイルをくわえてまぜる。
- ⑤ こめことベーキングパウダーをくわえてこなっぽさがなくなるまでまぜる。
- ⑥ ブルーベリージャムを30g入れてゴムベラで3回まぜる。
- ⑦ カップかたに9わりきじをながし入れる。
- ⑧ 上にすこしブルーベリージャムをのせてマーブルもようにする。

※おこのみでクリームチーズ

- ⑨ 180℃のオーブンで20分やく。竹ぐしでかくにんしてかんせい。

緑(あお)みかんシロップのフレンチトースト

ざいりょう にんまえ
＜材料 1人前＞

- こめこしょく まい
・米粉食パン：1枚
- たまご こ
・卵：1/2個
- ぎゅうにゅう
・牛乳：15mL
- あお
・緑みかんシロップ：15g
- さとう
・砂糖：5g
- ゆうえん
・有塩バター：3g
- こなざとう てきりょう
・メープルシロップや粉砂糖：適量



緑(あお)みかんシロップのフレンチトースト

<つくりかた>

- ① ボウルにたまごをわり、よくとく（たまごは1/2こ）
- ② ボウルにほかのらんえきのざいりょうを入れ、あわだてきでよくまぜる。
- ③ バットに②と食パンを入れて両面をひたし、10分ほどつけこむ。
- ④ 中火であたためたフライパンにゆうえんバターを入れてとがす。
- ⑤ ③をフライパンに入れてやく。
- ⑥ やきいろがついたらうら返してふたをし、弱火で2分ほどやく。
- ⑦ 両面にやきいろがついたら火を止める。
- ⑧ お皿にもり付けて、お好みでメープルシロップなどのトッピングをする