

こく しょう こく さん
「国消国産」
レシピ
コンテスト
ミルク系
スイーツ部門
最優秀賞



抹茶くりーむ豆腐

(抹茶嶺岡豆腐)

材料 (4人分) →13cm 角容器 1 台分

抹茶…12g ~ 14g
砂糖…30g
葛粉…50g
牛乳…300ml
生クリーム (42%) …200ml
きなこ…適量

< 黒蜜 >

黒砂糖…30g (細かいものがおすすめ)
グラニュー糖…30g
水…30ml
水あめ…15g

作り方①

< 黒蜜 > の材料を小鍋に入れて混ぜながら熱し、砂糖と黒糖が溶けたら、別の器にとっておく。

作り方②

抹茶と砂糖を合わせ、葛粉を加える。牛乳を分量の 1/4 ほど加え、ダマにならないよう、固まりを潰しながら溶き混ぜる。

作り方③

残りの牛乳を加えて混ぜ、茶こしでこしながら小鍋に入れる。

作り方④

生クリームを加えたら、シリコ

ンベラで混ぜながら弱火～中火で加熱する。

作り方⑤

全体にとろみがついてきたら、焦げないように手早く練る。1 分半～2 分ほど練ってしっかり糊化させる。

作り方⑥

水で濡らした容器に流し込み、乾燥防止にラップをピッタリと密着させ、2～3 時間冷やす。

作り方⑦

お好みできな粉と①の黒蜜をかけて完成。

青髪のテツ × JAグループ 「国消国産」レシピコンテスト



インフルエンサー
青髪のテツ

○概要

- ・JAグループ主催で、青髪のテツ氏(※)とタッグを組み実施。
- ・「野菜たっぷり！スピードおかず部門」、「白米がモリモリ進む！かんたん丼部門」、「ミルク系スイーツ部門」の3部門で募集。
- ・2023年5月18日～7月18日の間で、合計287レシピが応募。

※スーパーマーケット青果部で勤めた経験を生かし、野菜の選び方などで人気を博すインフルエンサーで、Xフォロワー約66万人(8月31日時点)。

○「国消国産」とは？

「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する」という、JAグループが提起している考え方です。国産農畜産物をおいしいレシピでたくさん食べてほしいという願いから、当コンテストも開催しました。

すべての
入賞レシピの
詳細はこちらに
アクセス！

