「国消国産」レシピコンテスト
ミルク系スイーツ部門
優秀賞

牛乳で作る

カヌレ型レモンチーズケーキ

材料（5人分）→カヌレ型（16.7cm×4.8cm×16.6cm）×5個分
牛乳…1000ml
レモン汁…45ml
グラニュー糖…50g
卵…2個
ホエー※…15ml
米粉…20g
国産レモンの皮（すりおろし）…1個分

＜トッピング＞
粉糖…25g
ホエー※…5ml
国産レモンの皮（すりおろし）…適量

※材料の牛乳から作ったもの。

作り方①
鍋に牛乳、レモン汁を入れて中火で混ぜながら加熱する。沸騰直前まで温まり、分離してきたら火から下ろす。

作り方②
ボウルにザル、キッチンペーパーの順にのせ、①をこして水気をしっかり切る。ザルに残った固体がカッテージチーズ、ボウルに落ちた水分がホエーとなる。

作り方③
別のボウルに②のカッテージチーズを入れ、シリコンベラでよく練ったら、グラニュー糖を加えてさらによく練る。

作り方④
③に卵を加えて泡立て器でよく混ぜ、②のホエー15mlとレモンの皮のすりおろしを加えてよく混ぜる。最後に米粉を加え、なめらかになるまで混ぜる。

作り方⑤
カヌレ型に7分目まで生地を入れ、180℃に予熱したオーブンで20分焼いたら、粗熱をとって冷ます。

作り方⑥
粉糖とホエー5mlをよく混ぜてアイシングを作り、⑤に塗る。トッピング用のレモンの皮で飾ったら完成。

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！