「国消国産」レシピコンテスト
ミルク系スイーツ部門
優良賞

米粉で作る

濃厚ミルク＆きなこアイス

材料（2人分）
牛乳A… 250ml
砂糖…50g
牛乳B …220ml
牛乳C…30ml
米粉…大さじ2
きなこ…大さじ2

作り方①
耐熱容器に牛乳Aと砂糖を入れて600wのレンジで5分加熱したら、外に出して放置し、粗熱がとれるまで水分を飛ばす。この加熱→放置を合計3回行う。

作り方②
①と牛乳Bを鍋に入れ、沸騰させる。

作り方③
牛乳Cに米粉を溶いておく。

作り方④
②に③を入れ、加熱しながらとろみがつくまでよく混ぜる。

作り方⑤
熱いまま④の半量を耐熱容器に移す。

作り方⑥
④のもう半量にきな粉を加え、よく混ぜたら、⑤の耐熱容器の中に静かに注ぎ、混ぜずに冷凍庫で冷やす。

作り方⑦
2～3時間冷やしたらいったん取り出し、マーブル状になるよう混ぜて冷やし、好みの固さになったら完成。

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！