

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
優良賞



ずんだ餡入り ミルク白玉焼き

材料（4人分）

白玉粉…200g
牛乳…165ml
（160g分）
冷凍枝豆
…正味 100g
白あん…100g
サラダ油…適量

作り方①

ボウルに白玉粉を入れ、牛乳を
少しずつ加えながら捏ね、1つ
にまとめる。

作り方②

まとめた生地を8等分して丸め
る。

作り方③

枝豆は解凍し薄皮をとり、細か
く刻んでから、すりこぎでつぶ
し、白あんと混ぜ合わせる。

作り方④

②を平らに広げ、③を包み、平た
く整形する。

作り方⑤

フライパンにサラダ油を熱し、④
を入れて弱火で裏面に焼色が付
くまで焼く。

作り方⑥

ひっくり返したらフタをし、焼
き色がつくまで焼いたら完成。

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働いた経験を生かし、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！

