

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



モ—モ—寒天

材料 (5人分)

→24×12cm/900ml
のガラス容器使用

<黒ゴマ寒天>

水…300ml
粉寒天…2g
砂糖…50g
練り黒ゴマ…35g

<牛乳寒天>

牛乳 (淡路島産)
…600ml
粉寒天…4g
砂糖…60g
練乳…25g

作り方①

<黒ゴマ寒天>の水と粉寒天を鍋に入れ、泡立て器で混ぜながら中火にかけて1～2分沸騰させる。粉寒天が溶けたら砂糖を加えて溶かし、火から下ろす。

作り方②

ボウルに練りゴマを入れ、①を少しずつ加えながら混ぜ合わせたら、こしながらバット (23×17cm を使用) に移して、冷蔵庫で冷やし固める。

作り方③

<牛乳寒天>の牛乳と粉寒天を鍋に入れ、泡立て器で混ぜながら中火にかけて1～2分沸騰させる。粉寒天が溶けたら、砂糖、練乳を加えて溶かし、火から下ろして茶こしでこす。

作り方④

②が固まったらまな板の上に取り出し、スプーン等で牛柄にくり抜き、容器の底面や下半分の側面に配置する。

作り方⑤

③を側面に配置した牛柄模様が隠れるくらいまで静かに流し込む。

作り方⑥

⑤が固まったら容器の上半分の側面に②を配置し、③を静かに流し込む。

作り方⑦

⑥が固まったら上面に②を配置し、その模様が隠れないように③を流し込んで、冷やし固める。

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」、 「白米がもりもり進む!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!

