

道の駅にしお岡ノ山「西尾の抹茶」 アイデアレシピコンテスト

～優秀作品集～

🏆 スイーツ部門最優秀賞

抹茶っちゃカップケーキ

◆食材・分量（4人分）

ホワイトチョコ	50g	
無塩バター	100g	
きび砂糖	80g	
卵	2個	
a {	小麦粉	150g
	抹茶パウダー	10g
	ベーキングパウダー	3g
	スライスアーモンド	適量

◆作り方

- ① 無塩バターは室温に戻しておく。
- ② オーブンは170℃に予熱する。
- ③ ボウルに無塩バターを入れ、柔らかくなるまで混ぜる。
- ④ ②にきび砂糖を2回に分けて加え、混ぜる。
- ⑤ 卵をほぐし、③に3回に分けて加え、混ぜる。
- ⑥ aをふるいにかけて、⑤に混ぜ合わせる。
- ⑦ ホワイトチョコを細かく刻み、④に加えて混ぜる。
- ⑧ 生地をマフィンカップ（Mサイズ）に流し入れ、スライスアーモンドを飾り付ける。
- ⑨ 170℃に予熱したオーブンで、約25分間焼いたら完成。



スイーツ部門優秀賞

抹茶ミルクくずもちどら焼き

◆食材・分量（4人分）

<どら焼き>

卵	80g
砂糖	80g
はちみつ	小さじ2
みりん	小さじ2
重曹	小さじ1/2
水(a)	25mL
薄力粉	90g
抹茶	2g
水(b)	25mL
油	適量
粒あん	120g

<抹茶ミルクくずもち>

くず粉	40g
砂糖	40g
抹茶	4g
牛乳	320mL

◆作り方

<どら焼き>

- ① ボウルに卵を溶き、砂糖を加えて混ぜる。
- ② はちみつとみりんを加えて混ぜる。
- ③ のの字が書けるくらいに泡立ったら、水(a)で溶いた重曹を加える。
- ④ 薄力粉と抹茶を加え、練らないように混ぜる。
- ⑤ ラップをして、30分生地を休ませる。
- ⑥ 水(b)を加えて混ぜる。
- ⑦ フライパンを熱して油をひき、キッチンペーパーで余分な油を拭き取る。火は弱火にする。
- ⑧ 表面にぷつぷつと穴が開いてきたら裏返す。
- ⑨ 裏面をさっと焼いて粒あんを乗せておく。

<抹茶ミルクくずもち>

- ① 鍋にくず粉と砂糖、抹茶を混ぜ合わせたものを入れ、よく混ぜる。
- ② 牛乳を少しずつ加え、くず粉が溶けるまでよく混ぜる。
- ③ くず粉が完全に溶けたら、中火にかける。
- ④ 液体が糊化するまで混ぜる（焦げに注意）。
- ⑤ 5～6分ほど混ぜ続けたら、鍋を水にさらして粗熱を取る。
- ⑥ 4等分にしてラップにくるみ、巾着のようにして輪ゴムで口をとめる。
- ⑦ 氷水に10分ほど入れて固める。
- ⑧ 固まったらどら焼きに挟んで完成。



スイーツ部門優秀賞

抹茶いがまんじゅう

◆食材・分量（4人分）

上新粉	160g
米粉	40g
砂糖	30g
水	350mL
米	適量
食紅	少々
水（食紅用）	大さじ1
白こしあん	200g
抹茶（ふるいにかけておく）	少々

◆作り方

- ① 食紅を水（食紅用）に溶かし、米を入れて、500Wのレンジで40秒加熱する。
- ② 白こしあんの半量に抹茶を混ぜて、それぞれ6等分しておく。
- ③ 上新粉、米粉、砂糖、水をボウルに入れ、泡だて器で混ぜておく。
- ④ ③を半分に分け、それぞれを鍋に入れ、片方には抹茶を加え、火にかける。
- ⑤ ④が適度な硬さになったら火を止める。
- ⑥ ⑤をそれぞれ6等分する。
- ⑦ ②と⑥を好きな組み合わせで包む。
- ⑧ ①のお米を表面に付ける。
- ⑨ ⑧を蒸し器で15分間蒸したら完成。