

マスカットのレアチーズケーキ

(材料) 5人分

カステラ (じょうもんさん長崎みかど本舗)	125g
マスカット (皮ごと食べられるもの)	12粒
クリームチーズ	100g
グラニュー糖	30g
生クリーム	200ml
レモン汁	大さじ1



(作り方)

- ① クリームチーズは室温に戻す。マスカットは皮ごと半分に切る。
- ② カステラは5等分に切り、器に並べておく。
- ③ ボウルに①のクリームチーズを入れてゴムベラでやわらかくなるまで練り、グラニュー糖を加えて混ぜる。
- ④ ③に生クリームを少しずつ加えて泡だて器で混ぜ、レモン汁を加えて混ぜる。
八分だてにし、口金を付けた絞り袋に1/4量を入れる。残りは②にのせてならす。
- ⑤ 絞り袋に入れたクリームを絞り、マスカットをのせて飾る。



ぶどうのティー

(材料) 5人分

巨峰	13粒
マスカット	5粒
ティーバッグ	2袋
熱湯	4カップ

(作り方)

- ① ティーバッグと巨峰8粒を入れたポットに熱湯を注ぎ1分30秒蒸らす。
- ② カップに残りの巨峰とマスカットを各1粒ずつ入れ、①を注ぐ。

ぶどう大福

（材料） 5人分（10個）

白玉粉	100g
水	130g
もち粉	30g
上砂糖	40g
塩	一つまみ
小豆粒あん	100g
白あん	100g
ぶどう2種類（巨峰，マスカット）	各5粒
片栗粉	手粉用

（作り方）

- ① ぶどうは1粒ずつ洗って、水気をふく。各あんを5等分にして、ぶどうを包み、あんにする。
- ② 白玉粉に水を加えてとかす。
- ③ もち粉，上白糖，塩を合わせて②に入れる。
- ④ 蒸し器にぬれ布巾を敷いた角枠を置き③を流し入れ20分強火で蒸す。
- ⑤ 蒸しあがった生地をボールに移し，ゴムベラでなめらかにする。
- ⑥ 生地を片栗粉の上に落とし，半分に折り10等分に分ける。
- ⑦ 生地を丸くして，あんをおき，手早く成形する。



甘酒テリチキサンド

(材料) 5人分

鶏むね肉 1枚 (250g)

甘酒 20g

生姜 (すりおろし) 5g

塩 小さじ1/2

醤油 大さじ1

砂糖 大さじ1

油 適量

もちりバンズ 5個

葉物 10枚

きゅうり 1本

人参 大1本

A { 酢 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
塩 小さじ1/2
砂糖 一つまみ

辛子バター 適量



(作り方)

- ① 人参を千切りにし、1分くらい茹でて水気を切って冷ます。ボウルにAを入れ人参と混ぜ合わせる。きゅうりは薄輪切りにして塩もみして水気を取っておく。
- ② 鶏むね肉にフォークをさして穴をあける。
ビニール袋に鶏、甘酒、生姜、塩を入れてもみこみ30分程おく。
- ③ フライパンに油を入れ②を入れ焼く。焦げ目をつけたらふたをして、弱火で肉に火を通す。
- ④ 一旦火を止め、醤油、砂糖を加えて肉にからめる。
- ⑤ パンをカットし辛子バターをぬり、葉物、人参サラダ、きゅうりの塩もみ、スライスしたテリチキをサンドする。