



和スイーツ 洋スイーツ キャラスイーツ

決定!

11/26(土)・27日(日) ゆるキャラ®さみっとin羽生で発売!

市では、ご当地グルメ開発のため、8月中に「和スイーツ・洋スイーツ・キャラスイーツ」のレシピの募集を行いました。市内在住・在勤・在学の59名の皆さまから、92点ものご応募をいただきました。9月14日には、11名の愛情(藍城)スイーツ制作実行委員らによる一次審査が行われ、各部門5作品、計15作品が選考されました。そして、9月28日に同実行委員らによって、最終審査が行われました。各部門の最優秀作品は、11月26日(土)・27日(日)に行われる『ゆるキャラ®さみっとin羽生』で販売されます。

■ 最優秀賞(副賞:羽生市商工会商品券3万円)

和スイーツ



【モロヘイヤドーナツ】  
関口清美さん

洋スイーツ



【モロヘイヤクッキー】  
朝川友加里さん

キャラスイーツ



【ムジナもんクッキー】  
関根和美さん

■ 優秀賞(副賞:羽生市商工会商品券1万円)



(おいシソーなむしパン)  
岡野航大さん



(いたっちのおやつ)  
トシちゃんて〜す!!



(ブルーベリーヨーグルトパオア)  
4KIDS



(米粉deもちりかぼちゃドーナツ)  
あいあい



特別賞  
(いがまんちゃん)  
五十幡由美さん



(いがまんちゃんのフルーツロール)  
岡田幸子さん

■ 入賞(副賞:羽生市商工会商品券5千円)



(あんこと豆乳のマフィン)  
川野桃さん



(モロ玉だんご)  
眞秀郷美さん



(魅惑のトマトゼリー)  
かよちゃん



(梨入りブラウニー)  
高野悦子さん



(ムジナもんマカロン)  
加納美智子さん



(米粉入りムジナもんマドレーヌ)  
松本千恵子さん





## ■ 一次審査

92作品のレシピによる審査。各部門5作品、計10作品を選出  
(和スイーツ:22点 洋スイーツ:50点 キャラスイーツ:20点)

## ■ 最終審査

自作した3品を持参してもらおう。1品は撮影用、2品は試食用

- ①見た目の色彩・美しさ・かわいらしさ ②食感 ③美味しさ ④作りやすさ(商品化)
- ⑤羽生らしさの項目について、自作した作品を試食による審査。

### 部 門：和スイーツ

#### 作品名：モロヘイヤドーナツ

関口清美さん(羽生市)



受賞したと聞いて、とても嬉しかったです！

この用紙をいただいた時に羽生特産のモロヘイヤを使って、子供と一緒に作れるものにしたいと思い、考えました。

材料も作り方もシンプルなので、子供と一緒に簡単に作れると思います。仕上がりもとてもきれいな緑色になって、見た目も楽しめると思います。

ぜひ一緒に作って楽しんでください。

### 約20分 レシピ

#### 材 料

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・卵(Mサイズ) 1個
- ☆ ・牛乳 大さじ2
- ・溶かしバター 大さじ1
- ・モロヘイヤ 少々
- ・粉砂糖

#### 作り方

- ①☆をボールに入れ、よく混ぜる。
- ②①にホットケーキミックスとモロヘイヤを加えて混ぜ生地を作る。
- ③10分位生地をねかせ、ドーナツ型にする
- ④170℃できつね色になるまで揚げる。  
仕上げに粉砂糖をまぶす。

### 部 門：洋スイーツ

#### 作品名：モロヘイヤクッキー

朝川友加里さん(鴻巣市)



最優秀賞を頂き、とてもうれしいです。

羽生の特産品であるお米とモロヘイヤ。この2つを使って誰でも気軽においしく食べられるスイーツができないか考えました。

米粉を使ったので、小麦粉を使ったクッキーよりもサクッと軽い食感の食べやすいクッキーです。

このスイーツを食べて頂くことで、羽生のことをたくさんの方々に知って頂けたらうれしいです。

### 約60分 レシピ

#### 材 料 (約30枚分)

- ・バター 110g
- ・粉砂糖 50g
- ・卵黄 1個
- ・白ゴマ(トッピング用) 少々
- ・卵白
- 【モロヘイヤ生地】
- ・米粉 90g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/8
- ・モロヘイヤ 15g
- (ゆでて水気を切りフードプロセッサーにかけペースト状)
- ・白ゴマ 小さじ2 1/2
- 【ココア生地】
- ・米粉 37g
- ・ココア 8g
- ・ベーキングパウダー 少々
- 【プレーン生地】
- ・米粉 45g
- ・ベーキングパウダー 少々

#### 作り方

- ①ボールにバターを入れ、やわらかくになったら泡立て器で混ぜてクリーム状にする。
- ②粉砂糖を2回に分けて加え、泡立て器ですり混ぜる。
- ③卵黄を加えて混ぜる。
- ④③を分ける(1/4をモロヘイヤ生地、1/4をプレーン生地、1/4をココア生地)
- ⑤モロヘイヤ生地→モロヘイヤペーストを入れてかき混ぜたら粉類をふるいながら入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。白ゴマを加えてさらに混ぜ、生地を2つに分けて10cm位の長さの棒状にする。  
プレーン・ココア生地→粉類をそれぞれふるいながら入れ、切るようにして混ぜる。生地をポリ袋に入れ、めん棒で10×12cm角にのぼす。
- ⑥⑤を冷蔵庫に入れて冷やし、扱いやすくなったら取り出して、ココアまたはプレーン生地に卵白をぬって手前にモロヘイヤ生地をおき、巻いていく。
- ⑦冷蔵庫で一晩かかせる。
- ⑧8mmくらいの厚さに切り、真ん中に白ゴマをのせ、170℃のオーブンで15分焼く。

### 部 門：キャラスイーツ

#### 作品名：ムジナもんクッキー

関根和美さん(羽生市)



いつか“羽生のお菓子”を作りたいと思っていましたので、その夢が叶い、とてもうれしいです。

とても簡単でおいしいレシピを考えました。

是非、お子さんと一緒に作ってみませんか？

ムジナもんの型が難しかったら好きな形でOKです。

デコレーションはチョコペンで！「うわあ〜」という、とびっきり笑顔が見られる事まちがいなしです。

### 約30分 レシピ

#### 材 料

- ・6枚分 バター 70g
- ・砂糖 50g
- ・薄力粉 130g
- ・卵黄 1個
- ・ベーキングパウダー 小1/2
- ・バニラエッセンス 少々
- ・スパゲッティー(ひげ)
- ・ホワイトチョコレート(目)
- ・マーブルチョコ(目)
- ・抹茶チョコ(葉っぱ)
- ※顔・目・葉っぱは厚紙で型を作っておきます。

#### 作り方

- ①バターを室温にもどし、砂糖を入れて、なめらかに白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵黄とバニラエッセンスを5~6滴入れて混ぜる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、②とまぜる。
- ④しっとりと全体がまとまったら1枚分を厚さ5mmにのぼし型をぬく。
- ⑤目と葉っぱの型を生地に置き、くぼませる。
- ⑥スパゲッティーを適当な長さに折り、生地に刺す。
- ⑦表面に卵黄をハケでぬり、160℃のオーブンで18分焼く。
- ⑧溶かしておいたホワイトチョコ・抹茶チョコをくぼみに流し、マーブルチョコを目の位置に置く。