


レシピ名 胸キュン！ローゼルのもちもち串だんご	
完成写真(添付・同封可) 	レシピのアピールポイント(工夫した点など) ローゼルで白玉だんごをキュートなピンク色に染めました。 串だんごにたっぷりトッピングされているあんは、ローゼルと梨で作ったジャムにクリームチーズを混ぜた変わり種の洋風あんです。 クリームチーズのコクとローゼルの酸味が爽やかなボリュームたっぷりの串だんごです。
2人分レシピ 材料(串だんご4本分) 【ローゼル汁材料】 ・生ローゼル…70g ・水…150cc ※ローゼルをたくさん使って濃い色を出したほうが白玉だんごが鮮やかになります。 【ローゼルの白玉だんご材料】 ・白玉粉…100g ・ローゼル汁…100g前後 【ローゼルと梨のジャム】 ・生ローゼル…70g ・梨(千葉県産)…150g ・上白糖…110g 【串だんごにトッピングするあん材料】 ・ローゼルと梨のジャム…120g ・クリームチーズ…100g	作り方 (箇条書きで簡潔にご記入ください) ①鍋にローゼルと水を入れ、煮て色を出す。ローゼルを浸けたまま冷ます。 ②ボウルに白玉粉とローゼル汁を入れ、混ぜ合わせ丸めてだんごを作る。沸騰したお湯で茹でる。 ※だんごは12コ作ります。串に3コずつさします。 ③鍋にローゼルと皮をむいて1cm角に切った梨、砂糖を入れて加熱しジャムを作ります。できあがったジャムを冷やします。 ジャム(120g)とクリームチーズ(100g)と混ぜる。 ※混ぜ合わせるジャムが熱いとクリームチーズが溶けてしまいますので、お気をつけてください。 ※ジャムは前日に作っておくと時短になります。 ④串だんごに③のローゼルクリームチーズあんをたっぷりトッピングする。 ※1串にだんご3つをさし、ローゼルクリームあんを40gトッピングする。

レシピ名	ローゼルの無花果大福
------	------------

ローゼルの無花果大福

完成写真 (添付・同封可)



レシピのアピールポイント(工夫した点など)

(例)ローゼルの酸味を活かし、清涼感が増す味付けを工夫した。

ローゼルの赤と酸味を生かしたいと思ひ考案しました。
最初、白玉粉に混ぜると赤ではなく紫色になり、無花果と餡子を包むようにしたら、酸味もなく、ローゼルを使ったとは言えないお菓子になってしまいました。
そこでドライローゼルの数を増やし、つけて置く時間の長さで色もそれなりに出て、餡子の代わりにローゼルのジャムを使うことにより、甘さと酸味を出せました。
今の季節は無花果も出回っているので、無花果大福にしてみました。

ローゼルの赤と酸味を生かしたいと思ひ考案しました。
最初、白玉粉に混ぜると赤ではなく紫色になり、無花果と餡子を包むようにしたら、酸味もなく、ローゼルを使ったとは言えないお菓子になってしまいました。
そこでドライローゼルの数を増やし、つけて置く時間の長さで色もそれなりに出て、餡子の代わりにローゼルのジャムを使うことにより、甘さと酸味を出せました。
今の季節は無花果も出回っているので、無花果大福にしてみました。

[illegible][illegible]

作り方（簡条書きで簡潔にご記入ください）

- ① 水を沸騰させ火を止め、ドライローゼル（千切り）を入れて、色出しをする（5分以上）
- ② 白玉粉はダマにならないよう、振るいにかける（レンチンOKな器）
- ③ ②に砂糖と色出した①を入れる（ローゼルは入れない）かき混ぜる
- ④ ③（ラップして）をレンジで3分チンして、かき混ぜ、再度レンジで1分チンをしてかき混ぜる。（透明感がなければ、更に1分）
- ⑤ ④を2等分にして、ジャム（水分は除く）を敷き、皮を剥いた無花果を包み込み、団子にする
- ⑥ ⑤に片栗粉をまぶして、お皿にはローゼルの葉を敷いて大福を置く

※買ったローゼルのジャムは水っぽい（たけゆらの里）ので、包み込む前に水切りをしておき、水切りをしないと白玉粉がぐっつかなくなるので注意

※できるだけ大福を赤色にするには、ローゼルの量と漬ける時間が必要となる

※500円玉位の小さな無花果ですが、なければ普通の無花果を使用

但し、白玉粉、水、砂糖は倍量にしてください。

- ① 水を沸騰させ火を止め、ドライローゼル（千切り）を入れて、色出しをする（5分以上）
- ② 白玉粉はダマにならないよう、振るいにかける（レンジOKな器）
- ③ ②に砂糖と色出した①を入れる（ローゼルは入れない）かき混ぜる
- ④ ③（ラップして）をレンジで3分チンして、かき混ぜ、再度レンジで1分チンをしてかき混ぜる。（透明感がなければ、更に1分）
- ⑤ ④を2等分にして、ジャム（水分は除く）を敷き、皮を剥いた無花果を包み込み、団子にする
- ⑥ ⑤に片栗粉をまぶして、お皿にはローゼルの葉を敷いて大福を置く

※買ったローゼルのジャムは水っぽい（たけゆらの里）ので、包み込む前に水切りをしておき、水切りをしないと白玉粉がくっつかなくなるので注意

※できるだけ大福を赤色にするには、ローゼルの量と漬ける時間が必要となる

※500円玉位の小さな無花果ですが、なければ普通の無花果を使用

但し、白玉粉、水、砂糖は倍量にしてください。

レシピ名
ローゼル彩るなつかしフルーツポンチ

レシピ名
ローゼル彩るなつかしフルーツポンチ

完成写真

A bowl of fruit salad, likely the 'Fruit Salad' mentioned in the text. It contains chunks of pineapple, kiwi slices, and other fruits in a red dressing, garnished with a small green leaf.

レシピのアピールポイント

昔懐かしいフルーツポンチにローゼルの酸味と鮮やかな赤を加えました。
炭酸の爽快感とミントの香りで子供から大人まで楽しめる夏のデザートです。

レシピのアピールポイント

昔懐かしいフルーツポンチにローゼルの酸味と鮮やかな赤を加えました。
炭酸の爽快感とミントの香りで子供から大人まで楽しめる夏のデザートです。

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

作り方

- 1.乾燥ローゼルを熱湯70mlで3分戻し、戻し汁と果肉に分ける。
- 2.フルーツを食べやすい大きさにカットする。
- 3.器にフルーツを盛り、戻したローゼル果肉を1人前2つ程度そのまま添える。
- 4.サイダーと戻し汁を注ぎ、ミントを飾って完成。

- ## 作り方
- 1.乾燥ローゼルを熱湯70mlで3分戻し、戻し汁と果肉に分ける。
 - 2.フルーツを食べやすい大きさにカットする。
 - 3.器にフルーツを盛り、戻したローゼル果肉を1人前2つ程度そのまま添える。
 - 4.サイダーと戻し汁を注ぎ、ミントを飾って完成。

レシピ名
大多喜町産ローゼルとたけのこのキラキラジャム

レシピ名
大多喜町産ローゼルとたけのこのキラキラジャム

完成写真 (添付・同封可)

A photograph showing four small, square white rice cakes (mochi) arranged on a light-colored wooden cutting board. Each rice cake is topped with a dollop of thick, red bean paste (adzuki paste) and garnished with a small green leaf. To the right of the rice cakes is a small glass jar filled with more red bean paste, with a wooden spoon resting inside it. The background is a light-colored, textured surface.

レシピのアピールポイント(工夫した点など)

ローゼルの酸味に梨の甘み、たけのこの食感が楽しい！上品な甘酸っぱさがおいしい、輝くルビー色のジャムができました。
大多喜町づくしのスペシャルなジャムです。
ローゼルの華やかな色がたけのこを宝石のようにキラキラ輝やかせてくれます。
暑い夏にはちよっとおしゃれにかき氷用のシロップとして、また寒い季節にはホットケーキに…様々にアレンジしてお楽しみください。

レシピのアピールポイント(工夫した点など)

ローゼルの酸味に梨の甘み、たけのこの食感が楽しい！上品な甘酸っぱさがおいしい、輝くルビー色のジャムができました。
大多喜町づくしのスペシャルなジャムです。
ローゼルの華やかな色がたけのこを宝石のようにキラキラ輝やかせてくれます。
暑い夏にはちよっとおしゃれにかき氷用のシロップとして、また寒い季節にはホットケーキに…様々にアレンジしてお楽しみください。

2人分レシピ

材料(できあがり量130g)

- ・生ローゼル…12コ(赤いガクの部分25g)
- ・水煮たけのこ…40g
- ・梨…50g(皮をむいた正味)
- ・すだち絞り汁…大さじ1
- ・グラニュー糖…65g

2人分レシピ

材料(できあがり量130g)

- ・生ローゼル…12コ(赤いガクの部分25g)
- ・水煮たけのこ…40g
- ・梨…50g(皮をむいた正味)
- ・すだち絞り汁…大さじ1
- ・グラニュー糖…65g

作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）

①ローゼルはガクをむいて綺麗に洗う。たけのこのは1cm角のサイコロ型に切る。先の柔らかい部分は5mmの薄切りにする。梨は皮をむいてすりおろす。すだちは絞る。

②鍋にすべての材料を入れる。沸騰したら中火にして焦げないように耐えずゴムベラでかき混ぜながら煮る。

※こちらの分量で試作しましたら沸騰してから5分で鮮やかなルビー色のジャムが出来上がりました。出来上がり量130gになりました。サンドイッチ用の食パンに塗ってお召し上がりください。

作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）

①ローゼルはガクをむいて綺麗に洗う。たけのこのは1cm角のサイコロ型に切る。先の柔らかい部分は5mmの薄切りにする。梨は皮をむいてすりおろす。すだちは絞る。

②鍋にすべての材料を入れる。沸騰したら中火にして焦げないように耐えずゴムベラでかき混ぜながら煮る。

※こちらの分量で試作しましたら沸騰してから5分で鮮やかなルビー色のジャムが出来上がりました。出来上がり量130gになりました。サンドイッチ用の食パンに塗ってお召し上がりください。

作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）

①ローゼルはガクをむいて綺麗に洗う。たけのこのは1cm角のサイコロ型に切る。先の柔らかい部分は5mmの薄切りにする。梨は皮をむいてすりおろす。すだちは絞る。

②鍋にすべての材料を入れる。沸騰したら中火にして焦げないように耐えずゴムベラでかき混ぜながら煮る。

※こちらの分量で試作しましたら沸騰してから5分で鮮やかなルビー色のジャムが出来上がりました。出来上がり量130gになりました。サンドイッチ用の食パンに塗ってお召し上がりください。

作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）

①ローゼルはガクをむいて綺麗に洗う。たけのこのは1cm角のサイコロ型に切る。先の柔らかい部分は5mmの薄切りにする。梨は皮をむいてすりおろす。すだちは絞る。


②鍋にすべての材料を入れる。沸騰したら中火にして焦げないように耐えずゴムベラでかき混ぜながら煮る。


※こちらの分量で試作しましたら沸騰してから5分で鮮やかなルビー色のジャムが出来上がりました。出来上がり量130gになりました。サンドイッチ用の食パンに塗ってお召し上がりください。

[illegible]

[illegible]

レシピ名			リコッタチーズのアイス ローゼルソース		
完成写真			<p>レシピのアピールポイント</p> <p>ローゼルの色の鮮やかさ、ハーブ系とベリー系の両方を併せ持った特徴に着目しました。</p> <p>ハーブの観点から相性のいいチーズを選び、ベリーの観点からソースやジャムのような調理をしました。</p> <p>またマーラーカオの生地に加えたときに緑色に変化することに気づき、リコッタアイスの白色に加え緑色を添えたことでローゼルの鮮やかな赤色がより映える一皿に仕上げました。</p>		
2人分レシピ			作り方		
材料名		分量(g)			
◎ローゼルソース					
A	ローゼル	150g			
A	水	150g			
B	グラニュー糖	80g			
B	レモン汁	17g			
◎リコッタアイス					
	リコッタチーズ	50g			
	グラニュー糖	20g			
	生クリーム	45g			
◎マーラーカオ					
	薄力粉	50g			
	ベーキングパウダー	45g			
	重曹	0.3g			
	グラニュー糖	35g			
	卵	1個			
	牛乳	40g			
	サラダ油	10g			
◎チェイル					
	薄力粉	6g			
	バター	5g			
	卵白	7.5g			
	抹茶パウダー	0.5g			
ピスタチオ(砕いたもの)		適量			

レシピ名		
ローゼルのゼリーケーキ ローゼルのがくの砂糖づけのせ		
完成写真(添付・同封可)		レシピのアピールポイント(工夫した点など) (例)ローゼルの酸味を活かし、清涼感が増す味付けを工夫した。
		簡単かつローゼルのがくも食べられるよう工夫しました。
2人分レシピ		作り方 (簡条書きで簡潔にご記入ください) 1 生ローゼルから種を取り出します。この時、がくとがくの下の部分も砂糖漬けにするのできれいに取り出します。 2 1の生ローゼル、乾燥ローゼル、水250mlを鍋に入れ、ひと煮立ちさせます。 3 生ローゼルを取り出し、小さな瓶に入れ、その上に砂糖小さじ3杯程度入れ、さらに鍋の水がきれいな赤色になったら、乾燥ローゼルも取り出し、小さな瓶に入れ、その上に砂糖小さじ2杯程度入れます(砂糖で隠れる程度)。 4 器となるガラス容器に、ホイップした生クリームを絞り袋で一回し入れ、その上に牛乳をサッと潜らせた(浸しすぎるとべちゃべちゃになるので要注意!)ビスケットを入れ、指で押します。 5 この工程を5回(5枚分)行います。 6 3のきれいに色づいたローゼル水の入った鍋にふやかしたゼラチンを投入し、溶かします。 7 粗熱をとり、4の器に100ml程度入れ、冷蔵庫で冷やします。 8 余った生クリームに3の小さな瓶の中のシロップを入れ着色し、飾り付け用にします。 9 ゼリーが固まったら8の生クリームと3の砂糖漬け、シロップ(小さじ2杯程度)を盛り付け出来上がり。
材料名 (使用する食品、調味料等をすべてご記入ください。)	分量(g) (例: 10g, 小さじ1)	
生ローゼル	2個	
乾燥ローゼル	5個	
砂糖(砂糖漬け・シロップ用)	小さじ5杯	
砂糖(ゼリー用)	小さじ4杯	
水	250ml	
ゼラチン	5g	
ビスケット	10枚	
牛乳	適量	
生クリーム	100ml	
砂糖(生クリーム用)	小さじ2杯	

レシピ名		ローゼル ヨーグルトパフェ	
完成写真		<div></div> <div>レシピのアピールポイント アントシアニン豊富なローゼルと腸活に良いヨーグルトを組み合わせました。 ローゼルの赤色とヨーグルト生クリームの白色のコントラストが美しいです。 食感にもこだわっています。 トップにローゼルの形を飾ったのがポイントとなっています。</div>	
2人分レシピ		作り方	
材料名	分量(g)		
ローゼル	20個	①牛乳 3 0 m l にゼラチンパウダーを混ぜ、電子レンジで（6 0 0 w 3 0 秒）加熱し溶かす。	
水	200ml	②鍋に牛乳 1 0 0 m l を温め 砂糖 5 0 g、①を加え混ぜる。火を止めヨーグルト（牛乳 1 0 0 % のなめらかなもの）をまぜ、さらにレモン汁小さじ 1 / 2 を加える。こしきでこして、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。（深さ 3 c m ぐらいになるように）	
砂糖	50g	③ローゼルはすべて先の赤い部分のみはがし 2 0 個分と水 2 0 0 m l、砂糖 5 0 g を中～弱火で煮、半量まで煮詰める。火からおろしレモン汁小さじ 1 / 2 を加えさましておく。	
レモン汁	小さじ1/2	④生クリーム（乳成分 4 0 % 以上のもの）に砂糖 2 0 g を加え 線がかけぼったりするほどあわだてる。（七分だて）	
生クリーム	100ml	⑤はがしたローゼル 4 個分にグラニュー糖をふりかけ 軽くあえて 電子レンジで 6 0 0 w 3 0 秒温める。さましておく。	
砂糖	20g	⑥グラスに下から ③→②→④→③→②→④→③ と中高に盛り、トップに⑤でローゼルの形を作り、ミント、アラザンを飾る	
牛乳	130ml		
ヨーグルト	120ml		
砂糖	50g		
ゼラチンパウダー	5g		
レモン汁	小さじ1/2		
ミントの葉	4枚		
アラザン	少々		
グラニュー糖	3g		
ローゼル	4個		