

<p>レシピ名</p> <h2 style="text-align: center;">胸キュン！ローゼルのもちもち串だんご</h2>	
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)
	<p>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。</p>
2人分レシピ	作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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しますので、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。</p> <p>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。</p>

レシピ名

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い考案しました。

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。

2人分レシピ

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)
ドライローゼル	10個
水	50cc
白玉粉	35g
砂糖	15g
ローゼルジャム	小さじ2
無花果(小)	2個
片栗粉	少々
ローゼルの葉	2枚

作り方 (箇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（たけゅらの里）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。

<p>レシピ名</p> <h3 style="text-align: center;">大多喜町産ローゼルとたけのこのキラキラジャム</h3>	
<p>完成写真(添付・同封可)</p> 	<p>レシピのアピールポイント(工夫した点など)</p> <p>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。暑い夏にはちょ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…様々なアレンジしてお楽しみください。</p>
<p>2人分レシピ</p>	<p>作り方（箇条書きで簡潔にご記入ください）</p>
<p>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</p>	<p>①ローゼルはガクをむいて綺麗に洗う。たけのこののは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べら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。</p>

レシピ名

お花のとろリッチ・ローゼルゼリー

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)

【ローゼルの赤と白いクリームの美しいコントラスト】

綺麗なローゼルの赤色を生かしたゼリーです。ちょっとしたおもてなしにもぴったりの簡単で華やかなデザートです。甘酸っぱいぶるぶるのローゼルゼリーととろとろのクリームがマッチしています。子どもから大人まで楽しめる味わいです。

【すぐに食べられる】

氷で急冷しているので、短時間で仕上がります。ぶるぶる＆とろとろの理想の食感を目指して、作り方や分量を工夫し何度も試作しました。冷蔵庫で冷やす時間をさらに短くし、多めのクリームをかけて、太めのストローでドリンクとして飲んでも美味しいいただけます。もちろんしっかり冷やし固めても◎。

【安全に気軽に作れる】

火を使わず電子レンジだけで作るので、こどもと一緒に安全に作ることができます。材料も手に入りやすいシンプルなものなので、気軽に作ることができます。

【丸ごと食べられるきらきらローゼル】

ほんの少し加熱してナバージュで仕上げる”きらきらローゼル”を添えるとゼリーが華やかになります。ローゼルを丸ごと楽しめますので、生のローゼルが手に入つたらぜひ作ってみてほしいです。

2人分レシピ

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)
乾燥ローゼル	5g(大さじ4)
水	150ml
砂糖	大さじ3
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2
氷	100g(13~15個)
(クリーム)	
生クリーム	大さじ2
牛乳	大さじ1
練乳	大さじ1
(飾り)	
ミントの葉(あれば)	適量
きらきらローゼル(あれば)	適量
(きらきらローゼル)	
生ローゼル	適量
粉ゼラチン	3g
水	40ml
砂糖	大さじ3

作り方 (箇条書きで簡潔にご記入ください)

(飾りのきらきらローゼルの作り方) ※飾りを載せる場合には事前に作っておきます

1. ローゼルのがくの底の部分を切り、形を崩さないよう種を取り。そっと水洗いし、キッチンペーパーなどで軽く水気を拭く。
2. 小皿などに砂糖を入れ、形を崩さないように気を付けながらそっと転がしてローゼルに砂糖をまぶす。
3. 耐熱のタッパーなど、少し深さのある耐熱容器にローゼルを重ならないように並べ、ふんわりとラップをして電子レンジ500wで10秒加熱する。ローゼルの形を整えておく。
4. 小さめの耐熱ボウルなどに水を入れ、粉ゼラチンを加えてふやかす。電子レンジ600wで20秒加熱する。②の残りの砂糖を加え、よく混ぜる。
5. ④の粗熱がとれたら③のローゼルにスプーンで上からたらーっとかける。表面が軽く乾いたらもう一度上からかける。艶が出るまで繰り返す。数分置いて表面が固まったら完成。

(ローゼルゼリーの作り方)

1. 大きめの耐熱容器に水150mlと乾燥ローゼルを入れる。ふんわりとラップをして電子レンジ600wで2分加熱する。取り出して軽く混ぜ、さらに1分加熱し、5分程蒸らす。（電子レンジ対応可の耐熱ガラス製ティーポットがあれば、①、③の作業が楽です）
2. 小さめの耐熱容器に水大さじ2（分量外）を入れ、そこに粉ゼラチンをふりかけてふやかす。電子レンジ600wで20秒加熱し、よく混ぜておく。
3. 別のボウルに①をザルなどで濾し、熱いうちに砂糖と②を加えて、溶けきるまでゴムべらでよく混ぜる。
4. ③に氷を加え、氷が溶けるまでぐるぐると手早くよく混ぜる。（ゼリーが固まってとろみが出てきます）
5. 器に盛りつけ、冷蔵庫で10~15分冷やし固める。（この間にクリームを作ると効率的です）
6. 小さめのボウルなどに生クリーム、練乳、牛乳を合わせ、なめらかにとろりとするまで泡だて器で混ぜる。
7. 冷やした⑤に⑥のクリームをかけ、完成。お好みできらきらローゼルやミントを飾れば、より華やかに仕上がります。

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 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。 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。 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	
リッコタチーズ	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
◎チエイル	
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(碎いたもの)	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漬けのせ																																			
完成写真(添付・同封可) 	<p>レシピのアピールポイント(工夫した点など)</p> <p>(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。</p> <p>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。</p>																																		
<p>2人分レシピ</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>材料名 (使用する食品、調味料等をすべて ご記入ください。)</th><th>分量(g) (例:10g, 小さじ1)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生ローゼル</td><td>2個</td></tr> <tr> <td>乾燥ローゼル</td><td>5個</td></tr> <tr> <td>砂糖(砂糖漬け・シロップ用)</td><td>小さじ5杯</td></tr> <tr> <td>砂糖(ゼリー用)</td><td>小さじ4杯</td></tr> <tr> <td>水</td><td>250ml</td></tr> <tr> <td>ゼラチン</td><td>5g</td></tr> <tr> <td>ビスケット</td><td>10枚</td></tr> <tr> <td>牛乳</td><td>適量</td></tr> <tr> <td>生クリーム</td><td>100ml</td></tr> <tr> <td>砂糖(生クリーム用)</td><td>小さじ2杯</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	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													<p>作り方 (箇条書きで簡潔にご記入ください)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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)。</p> <p>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潰らせた(潰しすぎるとベチャベチャになるので要注意!)ビスケットを入れ、指で押します。</p> <p>5 この工程を5回(5枚分)行います。</p> <p>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。</p> <p>7 粗熱をとり、4の器に100ml程度入れ、冷蔵庫で冷やします。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
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



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。

2人分レシピ

材料名	分量(g)	作り方
ローゼル	20個	①牛乳 30ml にゼラチンパウダーを混ぜ、電子レンジで（600w 30秒）加熱し溶かす。
水	200ml	②鍋に牛乳 100ml を温め 砂糖 50g、①を加え混ぜる。火を止めヨーグルト（牛乳 100% のなめらかなもの）をませ、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 3cm 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 20 個分と水 200ml 、砂糖 50g 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 を加えさまでおく。
レモン汁	小さじ 1/2	④生クリーム（乳成分 40% 以上のもの）に砂糖 20g を加え 線がかけぼって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 600w 30 秒温める。さまでおく。
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	
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	