

●第二回かけがわ お茶レシピグランプリ／最優秀賞作品

# 掛川流!! まるごといちごの 茶きん包み

お茶の香りと味がよくでた生地に、干し芋入りのあんこの甘さといちごのスッキリしたさわやかさがとてもよく合います。おいしい掛川が全部味わえます。



## 材料(4人分)

小麦粉	50g
豆乳	180cc
卵	1個
粉末緑茶	6g
茶葉	2g
砂糖	5g
とかしバター	5g
あんこ(味付粒あん)	120g
干し芋(やわらかい)	1枚
いちご	4粒

## 作り方

- ① ボールに小麦粉、粉末緑茶と砂糖を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①に卵を入れ少し混ぜる。
- ③ ②に豆乳180ccを入れ、だまにならないようしっかり混ぜる。
- ④ ③にとかしバターと茶葉(手で細かくしたもの)を入れる。
- ⑤ ④の生地をフライパンでうすく両面を焼く。
- ⑥ 干し芋を細かく角切りにしてあんこに混ぜる。
- ⑦ ⑥を4等分する。
- ⑧ いちごはヘタをとり、あんこで包む。
- ⑨ ⑤の焼き上がった生地で⑧を包んで、できあがり。

●第二回かけがわ お茶レシピグランプリ/優秀賞作品

粹

しゃ

# 雪でお茶ねなクッキー

サクサクホロホロのクッキー生地にお茶の葉を混ぜました。心地よい苦味が口いっぱいに広がり、粉さとうのトロツとした口溶けも美味しいです。



## 材料(2人分)

薄力粉	80g
バター	60g
アーモンドパウダー	25g
砂糖	20g
塩	ひとつまみ
粉砂糖	適量
粉末緑茶	4g

## 作り方

- ① バターをねり、さとう、アーモンドパウダー、塩、薄力粉、粉末緑茶を加えてよく混ぜ合わせる。
- ② ①を20等分くらいにわけ、丸める。
- ③ 170度に予熱したオーブンで20分位焼く。
- ④ 冷めたら、粉砂糖をまぶす。

●第二回かけがわ お茶レシピグランプリ／優秀賞作品

# お茶ケンピ「報徳乃薪」

掛川の風土が育んだお茶、もうひとつの産物サツマイモ両者が出逢い、甘〜く、ほんのり苦いお茶を飲みたくなるお菓子です。金次郎が背負った薪をイメージしました。



## 材料(4人分)

サツマイモ	中2本
粉末緑茶	大さじ 1
砂糖	大さじ 7
水	大さじ 5
揚げ油	適量

## 作り方

- ① サツマイモを4ミリ幅のスティック状に切る。
- ② ①を水にさらし乾燥させる。
- ③ 鍋に油を入れて約170度の低温でじっくり約10分揚げる。
- ④ 鍋に砂糖と水を入れて、とろりとなるまで少し煮詰める。
- ⑤ 揚げたサツマイモを蜜に絡ませたら、クッキングシートの上に広げて乾燥、乾ききる前に粉末緑茶をまぶす。

# カテキン大福(レンジを使って)

レンジで手軽に  
作ることができ、掛川茶の  
緑に柿のオレンジが映える  
一品です。いちご、バナナ等  
季節感のあるフルーツを  
はさめば楽しさが  
ひろがりますね!



## 材料(8個分)

白玉粉	100g
水	150cc
砂糖	50g
粉末緑茶	8g
こしあん	160g
干し柿	2個
片栗粉	適宜

## 作り方

- ① こしあんを8等分して丸めておく。
- ② 耐熱容器に白玉粉、水、砂糖、粉末緑茶を入れよく混ぜてレンジ強2分かける。  
取り出して上下をしっかりと混ぜ、再び2分かける。  
取り出しておもちのようにねばりが出るまでよくなる。
- ③ バットに片栗粉を厚めに広げ②を取り出して8等分に分ける。
- ④ ①のこしあんを中に入れ、大福をつくる。  
粉末緑茶(分量外)を上からふりかけ型をととのえる。
- ⑤ 1つの干し柿を4等分する。
- ⑥ 大福の横に切り目を入れ干し柿をはさみ込む。