

| | |
|-------|----------------------|
| 開催期間 | 2025年8月27日（水）～31日（日） |
| レシピ開発 | NPO法人発酵文化推進機構 |
| 運営協力 | (株)フードアンドパートナーズ |

| メニュー名 |
|--------------|
| いちごと白みりんのかき氷 |

| 材料（3～4人前） | | | | |
|-----------|------------|------|--|--|
| 1 | いちご（千葉県産） | 8粒 | | |
| 2 | 白みりん（千葉県産） | 240g | | |
| 3 | レモン汁 | 4g | | |
| 4 | 氷（かき氷用） | 適宜 | | |
| | | | | |

| 完成イメージ |
|--|
|  |

| 作り方 |
|--|
| <p>【いちごと白みりんのシロップをつくる】</p> <p>① いちごを洗い、ヘタを取る。大きい場合は半分に切る。</p> <p>② 鍋に①と白みりん、レモン汁を入れ、弱火で加熱する。</p> <p>③ 白みりんが元の量の約半分になるまでゆっくり煮詰める。</p> <p>④ 半量になったら火を止めて、粗熱をとる。</p> <p>【かき氷をつくる】</p> <p>⑤ 家庭用かき氷器で氷を削り、④のシロップを適宜かけて完成。</p> |