

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

完成イメージ


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	

作り方
<b>【いちごと白みりんのシロップをつくる】</b>
① いちごを洗い、ヘタを取る。大きい場合は半分に切る。 ② 鍋に①と白みりん、レモン汁を入れ、弱火で加熱する。 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。 ④ 半量になったら火を止めて、粗熱をとる。
<b>【かき氷をつくる】</b>
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。