

パイル アリダ スイーツ コンテスト
No 1 Arida Sweets Contest 出展作品応募用紙

④

作品名

オレンジマウンテン

★アピールポイントなど★

パウンドケーキにオレンジの風味がしっかりついています。

作品写真

見た目も審査に反映されますので、クリアな写真をお願い致します。
また、様々な角度からの写真もあればお願い致します。

必ず全体と断面の写真を貼付して下さい。

※写真は貼り付けずにそのまま郵送していただいても結構ですが、お返しすることはできません。



レシピ

できるだけ詳しく御記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加下さい。)

●材料名(分量等も御記入下さい。)

小麦粉 200g
バター 200g
粉砂糖 200g
卵 3個
ベーキングパウダー 4g
オレンジマウンテン 150g
オレンジピール 50g
レモン汁 1/2個分
レモンの皮のすりおろし 1個分
オレンジの皮のすりおろし 1個分
オレンジキャラリー 20cc
粉砂糖 適量

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

1. バター200gを室温に戻し柔らかい状態にする。泡たて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。ふるった粉砂糖200gを加えレモンの皮とオレンジの皮のすりおろしを入れて混ぜる。
2. 卵をときほぐして少しずつ加えクリーム状になるまでよく混ぜる。
3. 小麦粉200gとベーキングパウダー4gを一緒にふるっておく。2~3回に分けて2に加えて混ぜ合わせる。オレンジキュラリー20ccも加えよく混ぜる。
4. みかんジャム150gにオレンジピールを細かく刻んだもの、レモン汁1/2個分を混ぜ合わせる。
5. 4の中に3の生地の1/3量を加え混ぜ合わせる。
6. クグロフ型にうすくバターを塗り、小麦粉を入れて余分な粉をおとす。
7. クグロフ型に白い生地とオレンジ色の生地を交互に入れマーブル状にする。
8. 180℃のオーブンで40~50分焼く。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 個

材料費(10人分)
約1100円

調理時間
1時間20分

●この作品が商品化された場合の一人前の希望価格はおいくらですか？

150

円/1人前

応募方法等について

必要事項を明記の上、右下の宛先まで郵送していただくか、メールにてお送り下さい。

- 応募作品に関する著作権、商品化権等すべての権利は、主催者に帰属し、応募書類・写真などの返却はいたしません。
- 応募作品に対して、第三者からの権利侵害の主張、損害賠償の請求等がなされたとしても、主催者側は一切の責任を負わないものとします。
- 主催者は、入賞作品について今後商品化し、販売する可能性があります。また、アイデアにアレンジを加えることがあります。
- 御記入頂いた情報は、本事業の各種連絡、書類審査、情報提供のために使用いたします。入賞作品は、各メディアで公開される可能性があります。

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地
NASC(Noël Arida Sweets Contest)実行委員会 事務局
(有田市役所 経営企画課内)
TEL:0737-83-1111 FAX:0737-82-1725
E-mail: keieikikaku@city.arida.lg.jp