

No 1 Arida Sweets Contest 出展作品応募用紙

10

作品名

有田みかんのスノープリンセス

★アピールポイントなど★

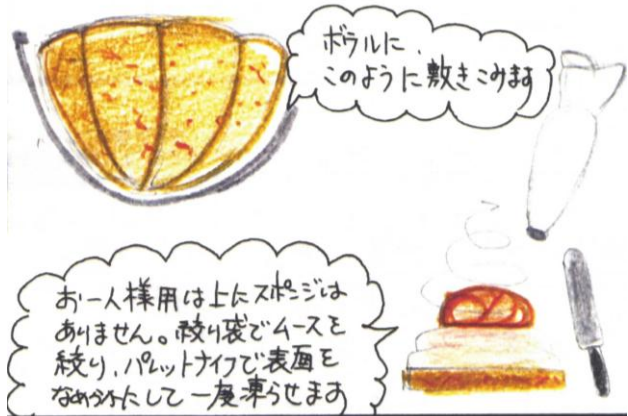
ホワイトクリスマスに、みかん畑に小さなお姫様が、舞い降りたイメージで作りました。  
 たっぷり有田みかんを使用しています。真冬に、「みかんの花」「花の香り」を思い出していただきたいと思い、桂花陳酒(きんもくせい)の香りのするお酒)をコンポートやゼリーで使用しています。有田みかんを感じてほしいので、たっぷり果汁を使ったムースは、とても、軽い口当たりです。  
 デザインは、おひとりのお客様や、ふたりきりでクリスマスを過ごすお客様にも、気軽に、楽しんでいただけるように、小さく仕上げても、かわいさがそのまま、もしくは、もっとかわいくなるよう、考えました。ムースの代わりに、みかんのアイスクリームで作っても違った楽しみ方ができます。(アイスクリームの機会はないので挑戦できませんでした。)

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。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

<p>材 料 作りやすい量で記入しています。</p> <p><b>有田みかんの濃縮果汁</b> 有田みかん 20個 →600gの果汁 →濃縮400gにする。</p> <p><b>有田みかんのコンポート</b> 有田みかん 5個 みかんの薄皮をのける。 水 400g+重曹 小さじ1/2</p> <p><b>シロップ</b> 水 50g 桂花陳酒 50g グラニュー糖 50g はちみつ 30g レモンの皮 1/2個分 レモンの果汁 1/2個分</p> <p><b>有田みかんのムース</b> 板ゼラチン 6g 氷水でもどす。 有田みかんの濃縮: 150g(7~8個分) 卵白 2個分(60g) グラニュー糖 40g 果汁の甘さで調節する。 生クリーム 50g レモン果汁 適量 レモンの皮 1/2個分</p>	<p>&lt;大まかな流れ&gt; 有田みかんのコンポートを作る → 有田みかんの濃縮果汁を作る → ジェノワーズを焼く → 有田みかんと桂花陳酒のゼリーを作り冷凍する → 有田みかんのムースを作る → 仕上げ → 飾り付け</p> <p>&lt;道具&gt; オーブン、キッチンエイド、ミキサー、デコ缶、ボウル大小、麺棒、鍋、絞り袋(丸口金、バラ口金)、パレットナイフ、ルーラー、☆の抜き型 など</p> <p><b>作 り 方</b></p> <p><b>有田みかんのコンポートを作る。(3~4日前)</b> ① みかんの外皮をむく。 ② ミルクパンに、水と重曹を入れ、沸かす。 ③ 沸いたら、みかんを入れていき、薄皮をやわらかくする。長く、浸けていると果実もポロポロになるので注意。 ④ 氷水にいれ、薄皮を取り除く。 ⑤ シロップを作り漬け込む。 桂花陳酒、グラニュー糖、レモンの皮をいれ、沸かす。 薄皮をむいたみかんを入れ、軽く煮て、瓶に詰める。 滅菌処理をし、冷蔵庫で、3・4日なじませる。</p> <p><b>有田みかんの濃縮果汁を作る。(前日)</b> ① 有田みかんの果汁を絞り、シノフでこし、異物を取り除いて、 ② 火にかけ、2/3程度煮詰める。</p> <p><b>ジェノワーズを焼く。(前日 もしくは 当日1番に)</b> ① 下準備 オーブンを180℃に余熱。デコ缶に紙をひく。 粉類をふるう。湯せんの用意。 ② 卵をときほぐし、上白糖を加え、よく混ぜる。 ③ ②を湯せんにつけ、人肌程度に温める。 ④ 湯せんからはずし、泡立てていく。泡立てたら、ホイッパーで泡のキメを整える。 ⑤ ふるっっておいた薄力粉を加え、ゴムベラであわせる。 ⑥ バターと有田みかんの濃縮果汁、オレンジピールを湯せんにつけ溶かしておく。それに、⑤の一部をいれ、よくあわせてから、⑤へ戻し入れ、やさしく合わせる。 ⑦ 型に流し入れ、焼成する。 ⑧ (当日の作業)焼きあがったジェノワーズを5mmの厚さにスライスする。1枚は、底に敷く用(底のふた)その他は、5mmにスライスしたあと、三角形にきり、ボウルに敷きこむ。</p>	
<p>有田みかん使用量を御記入下さい。 みかん 個</p>	<p>材料費( 人分)</p>	<p>調理時間</p>

●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？

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

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地  
 NASC(Noë | 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

# 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。)

**有田みかんと桂花陳酒のゼリー**  
有田みかんコンポート 適量  
桂花陳酒 250g  
水 150g  
はちみつ 20g  
グラニュー糖 20g みかんの甘さで加減する。  
板ゼラチン 10g 氷水でもどす。

## ジェノワーズ(オレンジピール入り)

全卵 3個  
上白糖 75g  
薄力粉 75g  
バター 30g  
有田みかんの濃縮果汁 10g  
オレンジピール 30g  
細かくきざみ、さっと湯で洗っておく。

## 飾り付け

有田みかんのコンポート  
クレーム・シャンティ(6%加糖)  
☆型のクッキー  
(材料: グラニュー糖 50g  
有塩バター 25g  
薄力粉 100g  
卵 1/2個  
ベーキングパウダー  
バニラオイル  
／オーブン170℃ 12分焼成)  
アラザン  
ナパージュ など

※有田みかんが手に入らなかったため、地元、香川県産のみかんで試作をしました。

有田みかん使用量を御記入下さい。  
(プティガトー1個当たり)

材料費(1人分)  
(クリスマス用飾りを除く)

## ●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

### 有田みかんと桂花陳酒のゼリーを作る。(当日)

- ① 桂花陳酒、水、はちみつ、砂糖を、鍋にいれ、沸かし、アルコールを飛ばし、砂糖を溶かす。
- ② ゼラチンの水気を取り、①の一部を加え湯せんで溶かす。
- ③ こしながら、①に加え、氷水で冷やす。
- ④ ところみが出てきたら、セルクルに流し入れ、冷凍する。

### 有田みかんのムースを作る。(当日)

- ① 熱メレンゲを作る。卵白をほぐしたら、砂糖を加え、混ぜながら湯せんにかけ、70℃まで加熱する。加熱したら、キッチンエイドで泡立てる。たてすぎないこと。→冷蔵庫へ
- ② 生クリームをしっかりとたてる。9分立てくらいでよい。→冷蔵庫へ
- ③ 濃縮果汁の一部をゼラチンに加え、湯せんにかけ溶かす。溶けたら、こしながら、残りの果汁に戻し入れ、氷水でひやす。
- ④ ③にとろみが出てきたら、②の生クリームとあわせる。
- ⑤ ④と①のメレンゲをあわせる。

### 組み立てていく。(当日)

- ① ジェノワーズを敷きこんだ型(ボウル)に、シロップを打つ。
- ② 有田みかんのムースを半分の高さまで入れる。
- ③ 凍らせておいた、有田みかんと桂花陳酒のゼリーの上に乗せ、軽く手で押す。
- ④ その上から、有田みかんのムースを流し入れる。
- ⑤ シロップを打ったジェノワーズで、ふたをし、そのまま冷凍庫で冷やしか耐える。

### 仕上げ・飾りつけ(当日)

- ① 半分固まっている状態で、型から外す。
- ② ナッペをし、バラロ金で、下の段から絞っていく。
- ③ 有田みかんのコンポートと星型に焼いたクッキーを飾り付け、ナパージュでつやだしをし、クリスマスの飾りや、アラザンをお好みで飾り付ける。

●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？

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

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地  
NASC(Noë | 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