

43 : AMC23

★アピールポイントなど★

子供～おじいちゃん、おばあちゃんまで誰にでも食べていただけるようにと食べやすく作りました。

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下さい。(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。)

【ピール】	
・みかんの皮	2ヶ
・塩	少し
・グラニュー糖	} みかんの皮と 同量
・水	
【みかんのチーズスフレ】	
・味-Jユース(早和)	480g
・コンスターチ	60g
・塩	1g
・卵黄	3ヶ
・グラニュー糖	120g
・卵白	154g
・クリームチーズ	150g
ナパージュ	100g
みかん果汁	50g

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

【ピール】
適量の水をナベに入れ、塩、細く刻んだみかんの皮を入れ沸騰させ、湯を流します。
計量しておいた水、グラニュー糖を入れ、煮詰めます。

【みかんのチーズスフレ】
①味-Jユース、コンスターチ、塩で炊きます。
火から下ろし、卵黄を入れます。・・・(A)
②クリームチーズと(A)を合わせます。・・・(B)
③メレンゲと(B)を合わせます。
170度で約35分焼きます。

飾りのみかんはフレッシュのままです。

有田みかん使用量を御記入下さい。

みかん 3 個

材料費(12人分)

調理時間

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？

370

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(Noé | Arida Sweets Contest) 2011実行委員会 事務局
(有田市役所 経営企画課内)