

# Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 4

## パウンドみかん

奈良県 中西 梓 さん

食感を気にしてみかんを中へは入れずに上に皮ごとのせたところ。

●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。

※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、お返すことはできません。

必ず全体と断面の写真をお願いします！



# Noël Arida Sweets Contest 2012

## レシピ

できるだけ詳しくご記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加してください。)

●材料名(分量等もご記入ください。)

●作り方(使用器具も詳しくご記入ください。)

・かんジュース (果汁)	40g	ミカンスライスを作るニ □ミカンをスライスし、砂糖(40g)をまぶしてラップで 600wで2分加熱 =生地= 1. 薄力粉とベーキングパウダーをスレーブで混ぜて合わせ おく。 2. 材料にバターを入れ木杓子でクリーム状に混ぜる 3. 2に砂糖(70g)入れ、白っぽくなるまで混ぜる。 4. 卵をとき、かんジュースを混ぜる。 5. 4を数回にかけて3に入れる 6. 5に2の薄力粉とベーキングパウダーを合わせ切るように 混ぜる 7. オーブは180℃に予熱します。 8. バターを薄く塗ってから小麦粉を敷いてからほう。 9. ペカンドケーキ型に生地を流し入れる →テーブルに打ち付け抜きを取る 10. 4の□を4枚並べてオーブンで40分焼く。 →25分くらいで焼き色がついたらアルミでふたをする 11. 10の上に残りの□をのせる →焼成後
・薄力粉	135g	
・ベーキングパウダー	5g	
・有田みかん	2個	
・砂糖	40g	
・卵(常温)	2コ	
・バター(常温)	100g	
・砂糖	70g	

●有田みかん使用量

5 個

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は?

●材料費

5 人前 400 円

●調理時間

1 時間 00 分

500 円/一人前

**応募方法** 必要事項を明記の上、郵送またはメールにて下記NASC実行委員会までお送りください。

- ※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、応募書類や写真等は返却いたしません。
- ※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。
- ※ご記入いただいた情報は、本事業の各種連絡、審査、情報提供のために使用いたします。
- ※入選作品は、各メディアで公開される可能性があります。

**応募先**

NASC (Noël Arida Sweets Contest) 実行委員会

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地 (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

URL: <http://www.city.arida.lg.jp/kikaku/noelarida.html>