



今月の料理
「豆乳プリン」

材料 (5個分) 1個分→190kcal

- | | | |
|-----------------|--------------------|--------------|
| ● 豆乳 …… 250cc | ● アーモンドエッセンス …… 少々 | ● 砂糖 …… 50g |
| ● 生クリーム …… 75cc | ● 粉ゼラチン …… 5g | ● 水 …… 80cc |
| ● 砂糖 …… 35g | ● 水 …… 30cc | ● クコの実 …… 5粒 |

【シロップ】

- | |
|--------------|
| ● 砂糖 …… 50g |
| ● 水 …… 80cc |
| ● クコの実 …… 5粒 |

超簡単で
ヘルシーです!

私のおすすめレシピ
佐賀県立牛津高等学校
食品調理科3年
きたじま
北島さらさん



作り方

- 1 シロップの材料を鍋に入れ、火にかけて砂糖を溶かし、粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- 2 粉ゼラチンは、分量の水でふやかしておく。
- 3 鍋に砂糖、豆乳を入れ、火にかけて混ぜながら砂糖を溶かし、沸騰直前まで温めたら2を加えて溶かし、鍋を火から下ろす。
- 4 3に生クリーム、アーモンドエッセンスを加え、氷水を当てながらトロリとなるまで混ぜ、粗熱をとったら器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 4に1のシロップを注ぎ、ぬるま湯でもどしたクコの実を盛りつけて完成!

小城のフリーペーパーおぎなうのお店紹介

おぎなう
TOPICS



きらりん
小城の魅力を伝える人
中島 隆さん
なかしま たかし

1958年、小城市生まれ
中島羊羹本舗 社長



時代に合わせて紡ぐ
伝統の味

大正10年創業の中島羊羹本舗。今年で100年目を迎える長い歴史を受け継いだ3代目の中島隆さんは、小城市内をはじめとした県内の小・中学校で羊羹作りを教えたりイベントへ出店したりと、地元で根差して羊羹を作り続けています。

香りの良い北海道産の小豆を使用したこだわりの羊羹は、店の味を保ちながら、時代に合わせて甘みを抑えたものに改良。定番の「夕チようかん」は、こしあんはもちろん、濃厚な味と香りを楽しめる抹茶も好評です。

「店先やイベント会場など、さまざまな場面でのご縁を大切にしてきたからこそ100年続けてこられたのだと思います」と中島さんは、これからも日本全国の人に愛されながら小城の伝統の味を作っていきます。



中島羊羹本舗
営業時間 / 8時～20時
店休日 / 第3日曜日
住所 / 小城市西小路233-1
☎0952-73-2320

有料広告

