

ＪＡあいち中央 誕生30年記念企画 碧海そだち料理コンテスト応募用紙

応募部門（どちらかにチェック）	作品名
<input type="checkbox"/> おかず部門	<p>（ふりがな）あんじょうほくぶめいさんのなしをつかった『なしゼリー』</p> <hr/> <p>安城北部名産の梨を使った『梨ゼリー』</p>
<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ部門	<p>あおみっ子食材（下線に食材を記入）</p> <hr/> <p>_____ 梨 _____ 好きを育む</p>



作り方

- ① アガーとグラニュー糖をよく混ぜ合わせる
- ② 梨は1cm位に切ってカップに入れておく
- ③ 鍋に水を入れ中火にかけ沸騰したら①を少しずつ混ぜながら入れよく溶かし、すべて入れ終わったら1分ほど煮る（アガーを入れる時はダマにならないように注意する）
- ④ 溶けたら梨ジュースを少しずつ加えよく混ぜ少し煮る
- ⑤ 梨の入ったカップに、粗熱をとった④をすばやく入れ冷やし固める（※ボールに氷を入れ急冷する）

※冷たいとアガーが固まってしまうため梨ジュースも常温にしておく。

材料と分量（4人分）碧海そだちの食材には★をつけて下さい

- ＝ 130mlカップ（4個分） ＝
- ★梨（新高） …… 1/3個（約180g）
- ★まるごと梨ジュース …… 270cc
- 水 …… 130cc
- グラニュー糖 …… 25g
- アガー …… 10g

※まるごと梨ジュースは、でんまあと等で販売している特産加工品です。