

より使いやすく身近に。シマ桑新商品、近日発売予定！

こちら

# シマ桑情報発信局！

9

○レシピ紹介スペシャル

シマ桑は、クセがなく粒子も細かいので、料理やお菓子など、幅広くご利用いただけます。今回は、シマ桑応援団店の方に特別にレシピをご提供いただきました。みなさんもぜひ、ご家庭でつくってみてください！



問 農林課 電話 84-3164

## 桑茶入り鶏つくね桑酢味噌がけ

左馬(小米) オリジナル

### 〈材料〉 4人前

#### ●鶏つくね

- 01. 鶏ミンチ・・・300g
- 02. 絹ごし豆腐・・・半丁
- 03. 塩コショウ・・・少々
- 04. しょうがすりおろし  
・・・小さじ1/2
- 05. 小麦粉・・・大さじ1/2
- 06. 桑粉末 大さじ1
- 07. 卵(M)・・・1個

#### ●桑酢味噌

- 01. 酢味噌・・・大さじ2
- 02. 砂糖・・・大さじ1
- 03. 酢・・・大さじ1
- 04. 練り辛子・・・適量
- 05. 桑粉末・・・適量

#### ●トッピング

- 黒ごま・長ネギ・  
島内産ライムレモン



### 〈作り方〉

豆腐は水切りしておき、しょうがはすりおろしておく。

- ①鶏つくね材料を全て混ぜ合わせてこねる。
- ②鍋にお湯を沸かし、こねた材料を一口サイズにスプーンですくい形をつくらせてゆでる。浮いてきたら弱火にし、5分ゆでザルにあげる。
- ③桑酢味噌材料をまぜ、桑酢味噌をつくる。
- ④長ネギの白い部分を5cm用意し、半分に切り芯を取って細い千切りにし、水にさらす。
- ④お皿につくねを盛りつけ、桑酢味噌をかけライムレモンを適量しぼる。
- ⑤黒ごまをふりかけ、ネギとスライスしたライムレモンをトッピングしてできあがり！

## 桑シフォンケーキ

アンカーコーヒー(屋子母) オリジナル



### 〈材料〉 17cm型

- 01. 薄力粉・・・75g      02. 卵(L)・・・4個
- 03. 砂糖・・・85g      04. 牛乳・・・70cc
- 05. サラダ油・・・45cc      06. 桑粉末・・・大さじ1
- 07. お湯・・・大さじ1.5

生クリームときな粉を添えたり、あんこや黒蜜をかけたりしてもおいしくいただけます。



### 〈作り方〉

- ①たまごを卵白と卵黄に分け、それぞれのボールに入れる。
- ②卵白に砂糖の半分を加え、ハンドミキサーでしっかりしたメレンゲを作りラップをして冷蔵庫へ。
- ③卵黄に残りの砂糖、牛乳、サラダ油を加えしっかり混ぜる。
- ④③に薄力粉をふるいながら加え、粉っぽさがなくなるまでしっかり混ぜる。
- ⑤④に②のメレンゲを3回に分けて混ぜ入れる。
- ⑥⑤の生地にお湯で溶かした桑粉末を加え、全体にむらなく混ぜる。
- ⑦型に生地を入れ空気抜きをしたら、170℃に予熱したオーブンで30分焼く。
- ⑧焼きあがったら一度台に型を打ち付けて焼き縮みを防ぎ、型を逆さにし、冷めたら型から抜く。