



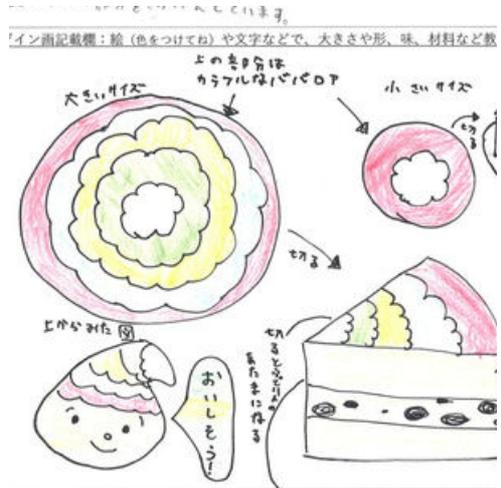
ふでりんの特徴を活かした
ふでりんのケーキ。

ケーキの柄はふでりんの頭の筆の部分
を再現しています。



材 料

スポンジ	1個
黒煮豆	50g
生クリーム	100g
砂糖	10g
アガー	10g
着色料	少々
チョコペン	1本



作 り 方

- 1 スポンジケーキを上下2つに分けて間に生クリームを塗る
- 2 1の生クリームの上に軟らかく煮た黒豆を敷き詰めスポンジで挟む
- 3 チョコペンでふでりんの模様を描く
- 4 3で型取った模様の中に着色料入りのアガーを流し込む



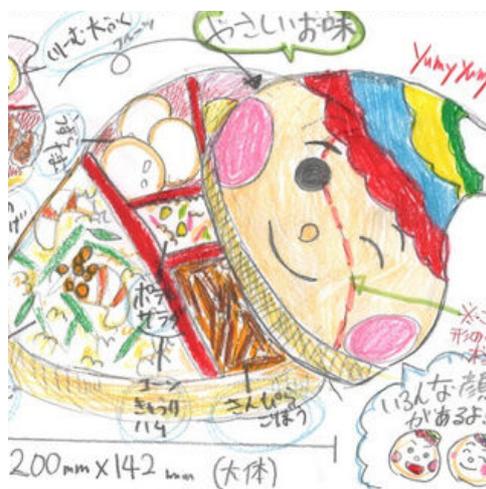
～旅のお供に～ふでりんヤム弁当

みんなが大好きな食べ物を入れつつ、デザインや栄養をしっかり考えました。箱はふでりんの顔にして、目に入りやすいカラフルな色にしました。顔が違うのもポイントです。こんなのがあったらワクワク!!という気持ちを込めて考えました。



材料

ちらし寿司	100g
ポテトサラダ	40g
から揚げ	30g
きんぴらごぼう	20g
チーズケーキ	30g



作り方 (ちらし寿司)

- 1 人参、レンコン、さやインゲンはカットして塩ゆでにしておく
- 2 油あげはカットし、お湯を掛けておく
- 3 錦糸卵を焼いておく
- 4 ボウルに炊けたばかりのご飯にすし酢を加えて切るように混ぜる
- 5 4に材料を加えて、混ぜて盛り付けて 海苔を飾る



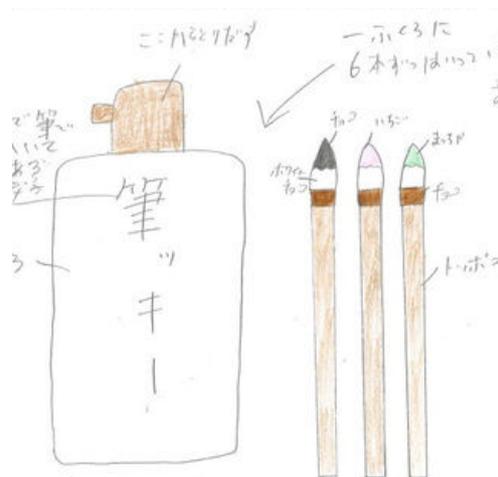
熊野は筆が有名なので、お土産などにしやすい物にしました。

子どもや大人も食べやすく、色々な味を楽しめるし、墨から筆が出てくるって面白い展開です。



材料

薄力粉	240g
砂糖	80g
バター	100g
卵	1個
板チョコ	2枚
いちごチョコ	2枚
ホワイトチョコ	2枚
抹茶パウダー	10g



作り方

- 1 バターは室温に戻しておく。薄力粉はふるいでふるっておく
- 2 バターをよく混ぜる
- 3 バターに砂糖を加え泡だて器でよく混ぜる
- 4 卵をよく混ぜ、3回ほどに分けて少量ずつ混ぜる
- 5 ふるった薄力粉を入れ、ヘラでサクッと混ぜる
- 6 筆の形になるように形を整え、170℃のオーブンで20分焼く
- 7 クッキーが冷めたら、溶かした板チョコを筆の先につけて完成！



熊野BLACKソフト



熊野町の有名な熊野筆を
ソフトクリームにデザイン！

ソフトクリームの上に、
熊野産の黒豆をのせている。

写真が撮れませんでした
大変申し訳ございません

材 料

(ソース等)

黒豆	50g
水	400cc
砂糖	60g
塩	0.5g



作 り 方

- 1 黒豆を鍋に入れ一晩水につけておく（水は豆の5倍くらいたっぷり）
- 2 1の鍋に鉄くぎを加え中火で煮たてせ、あくをしっかりとっておく（さし水をしてあく取りを3回ほど繰り返す）
- 3 あく取りが終わったら弱火で3時間ほど煮て柔らかくなったら分量の砂糖を3~4回に分けて加える
- 4 豆がひたひたになる様に水を調整して煮て火を止める
- 5 4に塩をひとつまみ入れて出来上がり
- 6 5に市販の粒あんを3割ほど混ぜ合わせる
- 7 ソフトクリームの上にデコレーションして完成



ふでりんゴーフレット

ゴーフレットのせんべいの部分をふでりんの頭の4色にした表面にふでりんの形を型押ししました。

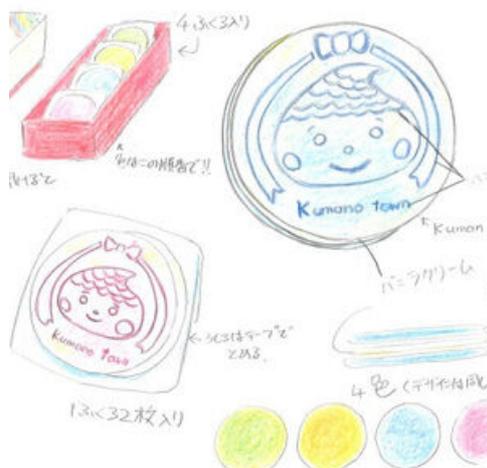
可愛くて、おいしくて、おみやげに配りやすい商品にしました。



材
料

ゴーフレット

3枚



作
り
方

1 市販のゴーフレットにふでりんの焼き印を押す



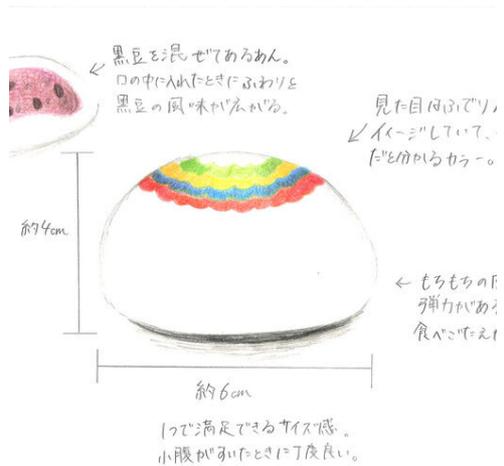
熊野と言えはのキャラクターである「ふでりん」をモチーフにしたまんじゅうです。

中身のはんは熊野で有名な黒豆を混ぜてあります。



材料

(生地)	
薄力粉	100g
強力粉	50g
砂糖	15g
ドライイースト	2g
ベーキングパウダー	2g
塩	0.2g
お湯 (40℃)	80ml
(餡たね)	
粒あん	200g
黒豆	200g



作り方

- 1 ボウルに薄力粉、強力粉、砂糖、ドライイースト、ベーキングパウダー、塩、お湯を入れてよくこねる (400回くらいこねる)
- 2 ボウルにラップをして40℃の湯銭で40分放置する (2倍くらいに膨らむ)
- 3 2を手で押さえてガスを抜き30gの団子をつくり丸めラップを (この状態で20分放置)
- 4 3をつぶしてあんこが入る様に平らにつぶして広げる
- 5 粒あんと黒まめ混ぜ合わせる
- 6 4に大きじ1くらいの5を入れて包み込みあんまんを作る
- 7 沸騰した蒸し器にクッキングシートを敷いて15分加熱する
- 8 蒸したふでまんにはふでりんの焼き印を押す





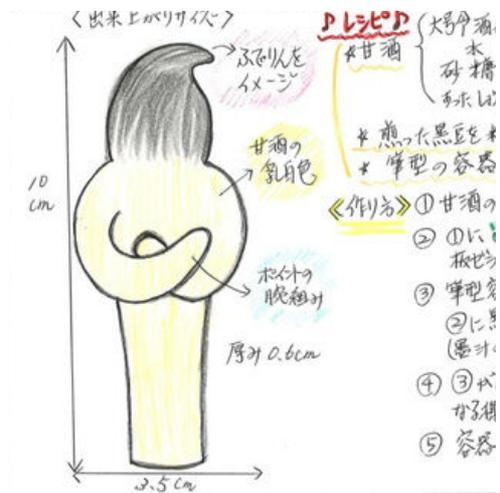
熊野町の特産品の筆をモチーフにしたグミです。銘酒大号令の酒粕と黒豆を使用した甘酒味。

毛先はご当地キャラの「ふでりん」をイメージしました。熊野町の筆・地酒・黒豆の特産品をアピールした日持ちも良いお菓子です。



材料

甘酒	50g
酒かす	50g
水	400cc
砂糖	60g
炭パウダー	1g
ゼラチン	20g



作り方

- 1 耐熱ボールに炭を粉にしたもの以外の物全ての材料を全て入れて10分放置する
- 2 1を電子レンジで加熱し液体にする
- 3 筆型容器の筆先の部分に炭パウダーを塗る
- 4 3に2を型に流し入れる
- 5 冷蔵庫で約10分冷まして、容器から外して完成



安田女子大学 造形デザイン学科のみなさまにご協力いただき型を作っていました



黒枝豆チーズケーキ

熊野町の特産でもある黒大豆の枝豆を使用したチーズタルト。

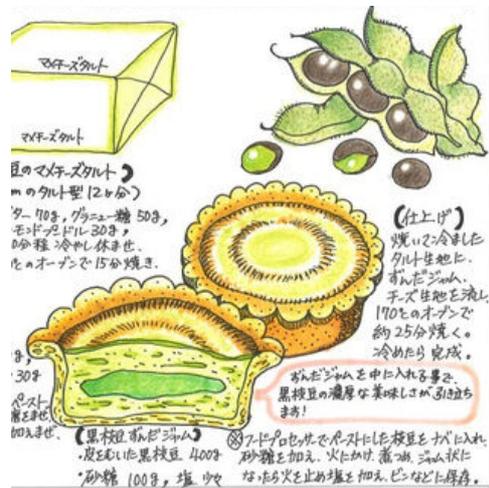
黒枝豆のペーストをクリームチーズを使用したチーズタルトの中に、黒枝豆のずんだジャムを入れて、味わい豊かなタルトをイメージしました。

小さなサイズにして個包装し、箱詰めにするとお土産にも良いと思います。



材料 2個分

クリームチーズ	200g
卵	1個
砂糖	90g
小麦粉	30g
黒枝豆ペースト	



作り方

- 1 クリームチーズを滑らかにし、卵・砂糖・小麦粉を人れしっかりと混ぜる
- 2 タルト型に生地を半分くらいの高さまでいれ、黒枝豆ペーストを入れる
その上に生地を重ねる
- 3 予熱した170℃のオーブンで25分間焼き上げる





「映え」をとにかく考えました。

熊野の「熊」、有名な筆を
アピールした撮って可愛い、
食べておいしい！チュロスです。



材 料

(生地)	
薄力粉	50g
強力粉	50g
砂糖	5g
バター	50g
水	160cc
卵	2個
塩	0.2g
揚げ油	
(トッピング)	
グラニュー糖	少々
シナモン	少々



作 り 方

- 1 鍋に水、バター、砂糖、塩を入れて中火で沸騰させる
- 2 1に薄力粉、強力粉を入れて中火のままホイッパーでよくこねる
- 3 2が一塊になったらさらに30秒ほど混ぜ合わせひを止めてボールに移す
- 4 3に卵を半分加えて混ぜ合わせる。また卵を加えて混ぜ合わせる
- 5 絞り袋にいれ、クッキングシートの上に絞る
- 6 170℃の油で揚げて、トッピングをまぶす

安田レシピ 10 八寸バーガー



アイデア

熊野町の郷土料理の八寸をかきあげにしてバンズで挟んだハンバーガー。
タルタルソース味、てりやきソース味の2種類から選べる。



材料 4個分

(バンズ)	4個
バンズパン	
(八寸かき揚げ)	400cc
水	40g
人参	40g
レンコン	40g
里いも	40g
こんにゃく	40g
油揚げ	10g
鶏肉	40g
ゴボウ	40g
干しシイタケ	5g
酒	10g
みりん	10g
醤油	20g
砂糖	8g
小麦粉	18g
油	
サニーレタス	40g
マヨネーズ	18g
ケチャップ	30g



作り方

- 1 干しいたけはぬるま湯で戻しておく
- 2 食材料を小さめの乱切りにする
- 3 鍋に水と材料を入れてひと煮立ちさせてあくを取る
- 4 酒などの調味料を入れて材料が柔らかくなるまで煮る（火を止める）
- 5 4の粗熱が取れたら、小麦粉を加えて混ぜ合わせる
- 6 5をお玉ですくって180℃の油で揚げる
- 7 バンズパンを半分にカットしてサニーレタス、6を挟みマヨネーズと多めのケチャップを乗せサンドする