

「赤堀製菓専門学校」の生徒さん達の優秀な「はちみつレシピ」を表彰しました。

「はちみつ」を提供させていただいて、「はちみつ」使用のお菓子・飲み物のレシピを「赤堀製菓専門学校」（東京都豊島区目白）の生徒さん達に作っていただくコラボレーションを実施した結果、優秀なレシピとして金賞、銀賞及び銅賞を選定し、9月10日に同校において表彰を行いました。

また、副賞のはちみつ製品の目録も併せて授与しました。

- ① 金賞 ハニートースト
- ② 銀賞 3種類のスコーン
- ③ 銅賞 ハニーティーソーダ

【参加者全員の記念撮影】



金 賞

## ハニートースト

【受賞作品】

【受賞者】



### 1 コンセプト

家庭で作る。ちょっと贅沢したいときのお手軽デザート

### 2 商品特徴

パンの食感を残しつつ、はちみつが香るフレンチトースト

### 3 原材料

・生クリーム 42% 300グラム      ・はちみつ(アカシア) 135グラム  
・卵 3つ      ・バター 適量      ・食パン 4枚切り 2枚

### 4 作り方

- ① 卵、はちみつ、生クリームを混ぜる
- ② ①のものを裏ごしする
- ③ パンを4等分にカットして、卵とはちみつ等を混ぜた液を浸み込みやすくするため、中央とミミを中心にフォークで穴を開ける
- ④ パンを②に浸ける(片面15分)  
バターを敷いたフライパンで焼き色が付くくらい焼く ⇒オーブンだとなお良い

銀 賞

## スコーン（3種類）

【受賞作品】



【受賞者】



### 1 コンセプト

手軽に親子で仲良く作れるレシピ

### 2 商品特徴

はちみつがほんのり香る、優しい甘さのスコーン

### 3 原材料

(1) 生地 (18個分の分量 = 3種類のスコーン × 6個)

・薄力粉 200グラム ・バター100グラム ・ベーキングパウダー 8グラム

(2) ジンジャーアップル

① リンゴのコンポート用

・りんご 1個 ・レモン汁 50グラム ・はちみつ(そば) 100グラム

・水 160グラム

② ・しょうが 0.5個 ・はちみつ(そば) 40グラム



(3) ホワイトチョコ+ドライフルーツ

- ・はちみつ(そば) 120グラム ・ドライフルーツ 60グラム
- ・ホワイトチョコレート 60グラム

(4) スイートチョコ+ミックスナッツ

- ・はちみつ(そば) 120グラム ・ナッツ 60グラム ・チョコレート 60グラム

4 作り方

(1) ジンジャーアップル

- ① リンゴを楕円形にカットする。鍋にレモン汁、水、はちみつ、リンゴを入れてコンポートにする。
- ② はちみつにしょうがを加える
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーを合せてふるい、バターを細かく角切りにして加える。生地をそばろ状にまとめる。
- ④ 生地①、②を入れて180度のオーブンで焼く(時間は15分から20分)

(2) ホワイトチョコ+ドライフルーツ

- ① ドライフルーツをはちみつに絡める
- ② 薄力粉、ベーキングパウダーを合せてふるい、バターを細かく角切りにして加える。生地をそばろ状にまとめる。
- ③ 生地①各種スイーツを付け180度のオーブンで焼く(時間は15分から20分)

(3) スイートチョコ+ミックスナッツ

- ① ミックスナッツをはちみつに絡める
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーを合せてふるい、バターを細かく角切りにして加える。生地をそばろ状にまとめる。
- ② 生地①各種スイーツを付け180度のオーブンで焼く(時間は15分から20分)

銅賞

# はちみつティーソーダ

【受賞作品】

【受賞者】



## 1 コンセプト

夏にぴったりの爽やかドリンク

## 2 商品特徴

アカシアとティーパックで濃いはちみつティを作り、炭酸で割り、レモン果肉を加えたドリンク

## 3 原材料(1杯分)

・はちみつ(アカシア) 26グラム ・ティーパック2個 ・レモン果肉 3グラム  
・ミント 1枚 ・強炭酸ドリンク 60グラム ・お湯 80グラム

## 4 作り方

- ① はちみつ(アカシア)とティーパックで濃いはちみつティーを作る。
- ② その後、氷水で冷やしアイスのはちみつティーにする。
- ③ アイスのはちみつティーに強炭酸ドリンクとレモン果肉を適量、ミントを1枚加える。

