



ふじのくに
食の都 仕事人

地産地消レシピ

スルガエレガント まるごとジュレ



甘夏ミカンと文旦^{ふんたん}を掛け合わせてできた静岡生まれの「スルガエレガント」。爽やかな甘さとまるやかな香りを生かした、初夏にぴったりのゼリーを、富士のケーキ店「ダンデライオン」の竹川 亨さんに教えていただきました。

【材料【2人分】 スルガエレガント 3個、水 110cc(80cc+30cc)、グラニュー糖 15g、粉ゼラチン7g

【作り方 所要時間:90分

①粉ゼラチンと水30ccを混ぜる。②スルガエレガント1個は果汁を搾る。表皮はピーラー(皮むき器)で少し削る。③皮を容器にするために、残り2個は上部1/3でカットし、皮に傷をつけないよう実をくりぬき果肉を取る。④水80ccとグラニュー糖、表皮を混ぜて沸騰させた後、①を入れる。⑤④をボウルに移し、②の果汁をかき混ぜながら入れる。⑥⑤をボウルごと氷水に当て、ゴムべらで混ぜながらとろみをつける(固まりすぎないよう注意)。⑦皮の器に③の果肉を入れ、⑥を流し込み、冷蔵庫で1時間冷やして出来上がり。

【ポイント 1.お好みによってはちみつにレモン汁を加えたシロップをかけてもおいしく召し上がれます。2.スルガエレガントの代わりにグレープフルーツでも爽やかな味を楽しめます。

【栄養価 【1人分】 エネルギー:140kcal タンパク質:5.3g 脂質:0.2g 塩分:0.0g

(栄養価計算:県東部健康福祉センター健康増進課)

仕事人紹介



静岡経済連・茶業部から転身してパティシエになった異色の経歴を持つ。お茶を使った創作菓子ははじめ、紅ほっぺやアメーラトマトといった地元の素材を使用した個性が光るスイーツを創る。素材の魅力、味を最大限に引き出すことを一番に心掛けている。

創作菓子 ダンデライオン

竹川 亨さん

富士市厚原691-1 ☎0545(71)3619