

2022年度 東洋大学・盛岡市協定による地方創生プロジェクト

「いちご」を使ったレシピの提案



東洋大学経済学部総合政策学科4年

学籍番号 1230190028 氏名 長谷川兼太

レシピ名

「すずあかねクラフティ」

一つ分の材料



いちご	6 粒	230 円
たまご	3 個	60 円
薄力粉	30 g	10 円
生クリーム	200ml	200 円
牛乳	50ml	10 円
バター	適量	10 円
粉砂糖	適量	10 円
砂糖	100 g	20 円

22cm ワンホール材料費

550 円程度

想定販売金額

1,650 円 (税込み) 原価率 36%

作り方

1. ボウルに卵 3 個、砂糖 100 g を入れ混ぜる。
2. 1 のダマがなくなったらふるった薄力粉 30 g を加えて混ぜる。
3. 2 のダマがなくなったら生クリーム 200ml と牛乳 50ml を加えて混ぜる。



4. 型にバターを適量塗り、3 を型に流し、へたを取り、半分に切ったいちごを並べる。



5. 170 度のオーブンで 30 分焼く。
6. 焼けたら余熱を取り、冷蔵庫で 1 時間冷やす。
7. 仕上げに粉砂糖を適量振りかけて完成。

制作時間

1 時間 40 分

コメント

いちごは過熱すると酸味が強くなります。すずあかねは特に酸味の強い品種なので、甘さ控えめスイーツを食べたい方向けにぴったりのレシピとなっています。