

(作成理由)

日頃より川村商店様の Instagram 等を拝見させていただいております。どの写真も、写る作品が、とてもおいしそうで食べてみたいなと思っています。やはり、人々においしさなどをアピールするには、まずは視覚情報を活用することが一番だと思い、今回いちごを活用したレシピを考える際に、見た目をより重視しました。そこで、菊地様の愛情が込められたすずあかねを、①ではいちごそのものを視覚に届けやすいものにしました。②ではおいや焼き目を付けることで、視覚と嗅覚にアピールしました。商品化の際は、透明な容器に入れることで、よりイチゴの綺麗さや、クリームとの断面等が美しく映り、購入して頂く方々にも楽しんでいただけるのではないかと思います。

また、レシピを考える際に、川村商店様の Instagram を参考にさせていただきました。その中で特に、様々なフルーツを使ったパンナコッタを多く拝見させていただきました。そこから、材料では、岩手県産牛乳も使用されていたので、レシピの中にも岩手県産の牛乳を使わせていただきました。また、似たようなゼリーを考案することでより川村商店様の強みである、見た目の美しさやパンナコッタを作る際などの工夫なども、今回のレシピに加えていただければより素晴らしいものになればいいなと思っています。

今回は商品に「盛り盛りいちごゼリー」と命名させていただきました。盛岡の玉山うるおいいちご園で作られたいちごや、岩手県産の牛乳を使うことで地元の方々に「もりもり」とスイーツを食べていただきたいと思い、盛岡市の「盛り」を名前に組み込みました。地元の方々は勿論、様々な方々に愛される商品になればよいなと思っています。

商品名：盛り盛りいちごゼリー

材料：(2つ用の分量)

<いちごゼリー用>

- ・いちご(好きな形に切ってOK) いちご3~4粒(約45g)
- ・いちごジュース or いちごをミキサーですりつぶしたもの (60cc位)
- ・いちご 9~10粒(約140g)
- ・レモン汁(ポッカレモンでもOK) 大きじ1.5
- ・砂糖 小さじ2.5
- ・ゼラチン 2.5g
- ・水 50cc

<いちごムース用(2つ候補を記載します)>

- ① ・いちご 6粒位(約90g)

- ・牛乳（岩手県産牛乳） 20cc
- ・ゼラチン 2.5g
- ・水 25cc
- ・生クリーム(ムース分と飾り分) 100cc
- ・砂糖 大さじ 2.5
- ・ミント 少々

② ・卵白 2 個分

- ・生クリーム 35g
- ・シナモン 少々
- ・砂糖 大さじ 2

➡最後にバーナーで炙り、シナモンの香りを引き立てる

<作り方>

- 1,いちご 3~4 粒を好きな切り方で容器の中に入れる。
- 2,いちごをフキンなどに包み絞る。またはミキサーにかけてジュースにしてもよい。その場合はこし器を使うとよい。
- 3,2 で作ったいちごジュース、砂糖、レモン汁、水を鍋に入れ、軽く熱し、ゼラチンを入れ、よく混ぜて溶かす。(沸騰はさせない方がよい。)
- 4,3 をいちごの入っている容器に入れる。
- 5,4 のグラスを冷蔵庫に入れて固める。
- 6,ゼリーを固める間にいちごムースを作る。➡2 つのパターンを記述します。

<①の方の作り方>

- (i) 鍋にゼラチンを 50cc の水を加え沸騰させずによく混ぜて溶かす。
  - (ii) いちご、牛乳、1 のゼラチン液をミキサーに入れ混ぜ合わせる。
  - (iii) 生クリームを砂糖に入れ、ハンドミキサー等で角が立つくらいまで泡立てる。
- \*飾り用に生クリームをとっておき、上に飾り付けるとききれいになる。
- (iv) iii に ii をゆっくり、へらで混ぜ合わせる。
  - (v) iv でできたものを 5 のゼリー液の上に入れ冷蔵庫で固める。固まった後に生クリームやいちごミントで彩を加える。➡完成

<②の作り方>

- (一) 卵白をかき混ぜてメレンゲを作る。
- (二) メレンゲに生クリームを加えて混ぜる。シナモンや砂糖を加えながらなじませていくイメージ。
- (三) 6 で固まったゼリーを取り出し、その上にメレンゲをのせる。
- (四) バーナーで炙り、少し焼き目を付ける。➡完成



その①の完成予想図



その②の完成予想図