



キムチトマトピザ

《馬淵 幸紀さん・双葉ちゃん親子》



◇材料(4人分)
(生地)
・ミニトマト 大きめなら10個
小さめなら15個
★強力粉……………200g
★薄力粉……………200g
★塩……………小さじ1
★てんさい糖……………大2
★イースト……………小2
★バジル……………大1
★油……………大2
・水 ミニトマトの水分を
みながら入れる
(冬はぬるま湯)
(トッピング)
・ミニトマト 20個位
・玉ねぎ 1玉
・ホウレン草 半束
・キムチ 大8
・シーチキン 3缶
・ゴマ油 ・マヨネーズ
・海苔 ・ケチャップ
・チーズ

◇作り方

①生地★の材料をボールに入れこねる。ミニトマトはフープロでジュース状にして入れるかして様子をみながら入れる。今回はフープロでこねるのでミニトマトの皮をむかずにまるごと入れこねます。様子みながらお湯or水を入れこねる。
②しっかりこねたら発酵させる。(20分)
③発酵させている間トッピングの材料を切りシーチキンとマヨネーズをまぜておく。
④発酵したら生地をのばす。(めん棒で)
⑤のばした生地に、ゴマ油、ケチャップをぬり、トッピングをのせ、鍋(フライパン)でクッキングシートをひき180℃15分焼いて出来上がり。(プレートでもOK。)

ピザ生地とトッピングにミニトマトを使用しています。キムチとの相性は抜群です♪



調理時間
約60分

材料費
約1,000円

ダブルミニトマトロールケーキ

《馬淵 幸紀さん・双葉ちゃん親子》



◇材料(4人分)
1)ミニトマトジャム材料
・ミニトマト……………300g
★てんさい糖……………120g
★レモン汁……………大1
2)ロールケーキ材料
④卵白3個+てんさい糖20g
⑥卵黄3個
+ミニトマトジャム20g
・サラダ油……………30cc
・浄水……………30cc
・薄力粉……………55g
3)純生クリーム 200cc
・ミニトマトジャム…大4

◇作り方

1)ミニトマトジャム
①ミニトマトのへたをとり、洗いフードプロセッサーで皮ごとかける。
②圧力鍋に、①と★を入れ低圧1分、あとはふたをあけ煮ついたら冷ましておく。
2)圧力で煮つめている間、フープロまたはハンドミキサーにて④メレンゲを作る。
3)ボールに⑥を入れ白っぽくなるまでしっかり混ぜ、油、水、ミニトマトジャムを入れしっかり混ぜ、粉も入れて混ぜる。
4)3に2のメレンゲを1/2入れてしっかり混ぜる。
5)残りのメレンゲを入れ、ゴムべらでざっくり混ぜる。
6)大フライパンにクッキングシートをしき、170℃で20分焼く。オープンなら天板にシートをしき、190℃のオープンで11分焼く。
クリーム
7)生地が完全に冷めたら、生クリームをホイップしてロールする。
8)トッピング 全体にクリームをぬり、一番上にミニトマトジャムをおとして飾りつけて出来上がり。

ミニトマトを使用してロールケーキにしてみました。ジャムからミニトマトにこだわっています。トマト嫌いの子もたかも食べられましたよ♪



調理時間
約60分

材料費
約700円

パウンドケーキ

《五十嵐 史紘さん・壮汰くん親子》



◇材料(4人分)
・ミニトマト……………8個
・ホットケーキミックス 100g
・卵……………1個
・バター……………25g
・牛乳……………25cc
・はちみつ……………大1
・砂糖……………大1.5
・粉糖……………少々

◇作り方

①ミニトマトをすり鉢でつぶす。
②ホットケーキミックスに卵、砂糖、①のミニトマト、牛乳、はちみつをよく混ぜ、溶かしバターを加える。
③好みで、アーモンドスライスやミニトマトを薄く切ってから水分をふいたものをのせる。
④170度に予熱したオーブンに入れ、40～50分焼き、冷めたら粉糖をかけて出来上がり。
※ミニトマトを見えなくしたい場合は、ミニトマト、牛乳、はちみつをミキサーにかけても良いです。

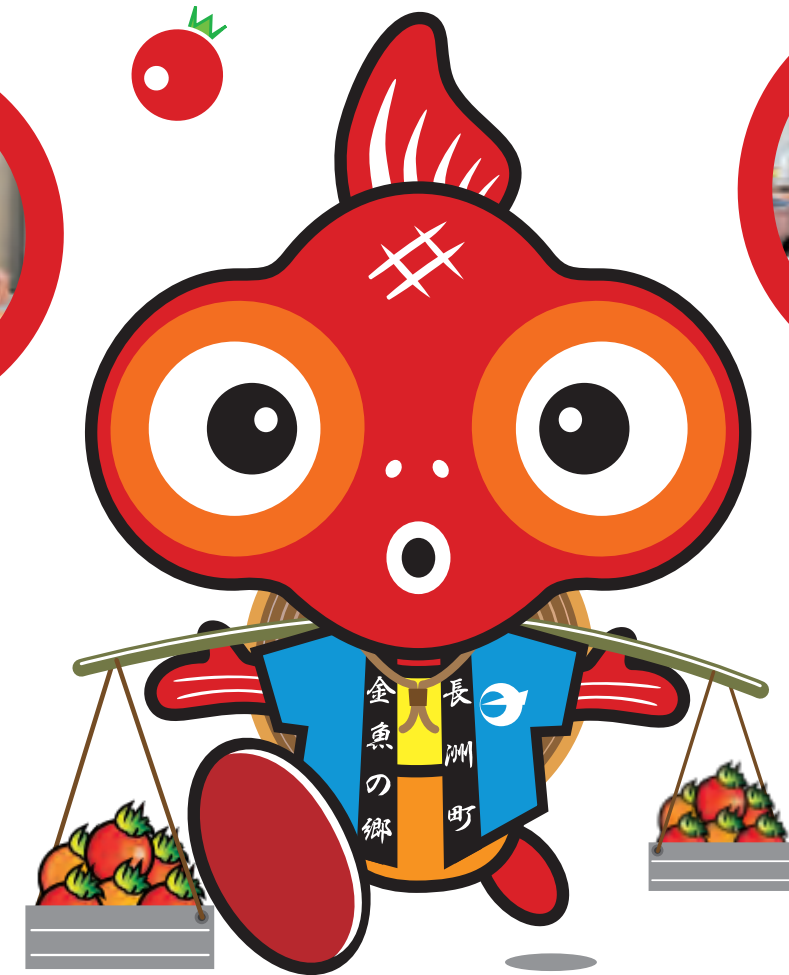
子どもが食べやすいようにミニトマトをパウンドケーキにしました。パパでも簡単に作れますよ♪



調理時間
約60分

材料費
約300円

長洲産ミニトマト料理レシピ



長洲町マスコットキャラクター
「ふれきんちゃん」

発行にあたって・・・

長洲町は、金魚、造船の町で有名ですが、恵まれた気候や自然を活かしてミニトマトが生産されており、県内でも有数のミニトマト産地であります。

こうした中、長洲町では、長洲産ミニトマトを活用した農業振興の発展（ミニトマトの認知度アップ・ブランド化・地産地消・食育など）新たな取り組みとして、長洲町・長洲ミニトマト部会・JAたまな長洲総合支所・長洲幼稚園・ひまわり幼稚園・各町内保育所・長洲町旅館飲食店組合・長洲町食生活改善推進員協議会が連携して「長洲産ミニトマト親子料理コンテスト」を開催し、長洲産ミニトマト料理レシピを発行する運びとなりました。

ぜひ多くの皆様方に、この料理レシピを活用していただき、それぞれの家庭、学校、地域、グループ等で「長洲産ミニトマト料理」を楽しむ機会を作っていただければと思います。

最後に、このミニトマト料理レシピを活用していただくことで、長洲町の新たな郷土料理や加工品をはじめ、食文化が生まれることを期待します。

長洲町