

## 和っ！と驚く新食感 「播磨みたらしパフェ氷 ～うまさぎでしようか～」

<材料> 5人分（作りやすい分量）

### ★みたらし生姜シロップ（以下混ぜる）

- ・かき氷醤油シロップ 200cc
- ・生姜シロップ 30cc

### ★きな粉マスカルポーネクリーム（以下混ぜる）

- ・マスカルポーネ 125g
- ・牛乳 25cc
- ・コンデンスミルク 25cc
- ・きな粉 10g

★いちじくジャム 100g

★白玉団子 15個

★たけのこ餡（黒粒あん） 150g

★もち麦ボン菓子 少々

★きな粉（ふりかけ用） 少々



- 1 かき氷の器にいちじくジャム 20g を入れる
- 2 かき氷 100g 分を削り入れる
- 3 みたらし生姜シロップ 15cc（大さじ 1）をかける
- 4 白玉団子 3 個を器の端に乗せる
- 5 たけのこ餡 30g を上から乗せる
- 6 みたらし生姜シロップ 15cc（大さじ 1）をかける
- 7 きな粉マスカルポーネクリーム 30g を上からかける
- 8 ポン菓子 1g をふりかける（指 4 本でひと摘み程度）
- 9 きな粉を茶こしでふりかけたら完成☆



今回のかき氷には、播磨地域ブランド「豊穰の国・はりま」の登録産品を中心とした、兵庫県播磨地域の特産品をふんだんに使用しています。それらを以下のとおりご紹介いたします。

### ★たけのこ餡【(有)江戸屋】(姫路市)



「姿の山城 味の太市」といわれる姫路市太市地区で採れる良質の筍を使用。龍野の薄口醤油を使って煮詰めた筍は、独特の食感としっかりとした歯ごたえがあり、餡とも抜群の相性で、渋みや苦みが一切ありません。たけのこ餡を使用した「羊羹」は、2008 年姫路菓子博覧会で名誉総裁賞を受賞。

### ★いちじくジャム【太子加工合同会社】(太子町)



今や地域の特産品となった太子いちじくを甘味が凝縮する早朝に収穫し、新鮮なまま冷凍に。「商品がなくなったら作る」を繰り返し、一年中フレッシュなジャムを提供します。果肉がゴロゴロと入った、“お得感”のあるジャム。上品な甘さと弾ける種の食感を楽しめます。

### ★かき氷醤油シロップ【高橋醤油(株)】(加西市)



今大会を契機に醤油ベースにしたシロップを開発し、今後商品化を検討しています。このシロップには、昔ながらの手間暇のかかる製造方法にこだわり、兵庫県産の材料のみを使用し、木樽の中で2年発酵醸造させた「古式丸大豆醤油」を使用しています。

### ★夢きな粉【(有)夢前夢工房】(姫路市)



厳選した「兵庫県産大豆」を使用し、低音焙煎技術により、大豆の甘みや風味を最大限に引き出したきな粉です。超微粒子でサラサラ、サッと溶けるので、料理にもドリンクにも使い勝手は抜群です。  
※まるごとっぽんにて販売中。

### ★もち麦ボン菓子【(農)高橋営農組合】(福崎町)



もちむぎは大麦の一種で、整腸作用があり、コレステロール値を下げるとされるペーテグルカンなどの食物繊維や鉄分などを多く含み、近年、健康食材として注目されています。福崎町特産のもち麦を加工したボン菓子「もちむぎボンッ!」は、もちむぎを手軽に食べられる商品で、口にすると、ポリポリとした食感と麦の味わいが広がります。そのまま食べられるほか、ヨーグルトやサラダ、みそ汁、スープなどに入れても合う、女性には嬉しい商品です。  
※まるごとっぽんにて販売中