

くりっぴープラザ
『クッキングスタジオ』を舞台に開催!

スイーツのまち藤枝
私の夢スイーツコンテスト 2012

参加費 無料 (食材は自己負担)

出場者募集 6/1~7/8 最終審査会 8/18

未来のパティシエさん いらっしゃ~い!

ジ・モ・ト? わーい ステキ!ステキ!

「今度は自分でつくっちゃえ!」
【応募条件:小学1~6年生で、親子2人で参加】

地元で採れた果物なんか使ってもステキじゃない?

募集要項

未来のパティシエさんいらっしゃ~い!

私の夢スイーツコンテスト 2012

事業概要

夢のスイーツを考えて応募

一次審査(書類審査)にて8作品を選出

最終審査会にて親子ペアで実際に調理し、パティシエたちが審査

受賞者にはスイーツのまち藤枝プレミアムエプロン等素敵な記念品を贈呈

応募対象 小学1~6年生(親子ペアで参加できる方)

募集期間 6月1日(金)~7月8日(日)

応募方法 添付ハガキの応募欄にチェックしてご投函ください。参加申込書を、お届けいたします。藤枝市観光案内所「藤ナビ」(藤枝駅北口)東海ガスショールームくりっぴープラザでも、お渡ししています。

審査会・表彰式 一次審査/7月18日(水)(結果はホームページにて発表) 最終審査会&表彰式 8月18日(土)13:30~ 【会場】東海ガスショールーム「くりっぴープラザ」

お問い合わせ 『スイーツのまち藤枝』推進会議 議長 西野浩史 090-4224-5380 URL <http://sweetstownfujieda.web.fc2.com> mail yuji@ibros.biz

ガスの魅力

かに玉など卵料理をつくる時、ガスなら目で炎が確認でき、卵を入れた後の立ち上がりもよくわかります。必要に応じて、手元で瞬時に火力調節できる点も便利です。

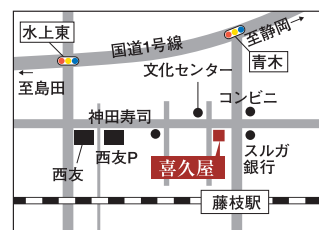


卵の固まり具合を確認しながら、丁寧に厚焼き玉子を焼き上げます。



どの料理も手に取りやすく並べられています。仕出しは3~4日前までに要予約。

ご店主・村松繁明さん▶



【住所】藤枝市駅前1-6-19
【電話】054-641-0668
【営業時間】9:00~19:00
【定休日】隔週水曜
【駐車場】2台

エプロン特典

クーポンご持参で
1,000円以上お買い上げの方
『10%引き』!

※店頭販売のお弁当・お惣菜のみ
※期限/2012年7月31日まで

炎の達人

Master of the Fire



1. 大きなカツがのり、ボリューム感たっぷりの『カツ丼』450円。店頭に並んでなくても、その場ですぐに作ってもらえます。
2. にんじん、ごぼう、れんこんなどと一緒に煮込み、味もよくしみ込んだ人気一品「里芋の煮物」100gあたり105円。

炎の達人
レシピ

目にも鮮やかな黄色いご飯
染飯 (そめいい)

材料

- ・もち米 適量
- ・くちなしの実 適量



Recipe

- ① もち米をとぎ、6時間以上水に浸す。
 - ② くちなしの実を水に浸して指でつぶし、黄色に染めるための水を作る(色を見ながら実の量を調節)。
 - ③ ①のもち米をザルに上げ、②の黄色い水に2~3分つけて色を付ける。
 - ④ ③をザルに上げてセイロに移し、25分蒸す。
 - ⑤ 蒸しあがったかどうかをしゃもじなどで確認したら、④に上から水をかけ、もう一度15分蒸せばできあがり。
- ※黄色い水に長く浸すと、蒸したとき緑色になってしまうので短めに(炊飯器で炊くのは×)。
※二度蒸すことで、ご飯がやわらかくなります。

喜久屋

弥次さん喜多さんも食べた
瀬戸の染飯(そめいい)を今に伝える
テイクアウト惣菜店。

今年4月、昭和29年創業のお惣菜屋さん、木のぬくもりにあふれる明るい雰囲気にリニューアルしました。店頭には毎日、20種類以上の手づくり料理が並びます。県内外に有名なが、瀬戸(藤枝)の郷土料理「染飯(そめいい)」(1個120円)。くちなしの実を使い、鮮やかな黄色に炊き上げたおこわで、お祝いの日のごちそ

うとして食べられていました。疲労回復の効能もあるといわれ、弥次さん喜多さんが旅する『東海道中膝栗毛』にも登場するなど、昔の旅人にも好評だったようす。そんな東海道の名物を、35年前に1代目がおむすびとして復活。その後も伝統と味は受け継がれ、今は3代目・村松繁明さんがしっかりと守っています。炊くのは

1日1回なので早々と売り切れてしまうこともあり「当日朝までにお電話をいただければ、お取り置きもできますよ」と村松さん。

旬の食材を使ったお弁当やお惣菜も人氣が高く、夏野菜がおいしいこれからの季節も楽しみです。