

モチモチ チョコプリン

バレンタインに作りたい
もち米を使った新しい食感のスイーツ

【材料】 4人分 1人分 約244Kcal

もち米…………… 100g
水…………… 100cc
牛乳…………… 300cc
板チョコ………… 1枚(55g)
砂糖…………… 大さじ1
くるみ …………… 適宜



【作り方】

- 1 もち米はとぎ、30分ほど吸水させてからザルにあげて水気をきり、分量の水を加えておく。※1
- 2 鍋に※1と牛乳を加えて加熱し、沸いてきたらチョコを割り入れて溶かし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。※2
- 3 ※2をフードプロセッサーにかけてなめらかにし、4等分にして容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。仕上げに刻んだくるみを飾る。

炊いたもち米を牛乳で煮て、フードプロセッサーにかけてなめらかにすることでモチモチでぷるんとしたおもしろい食感のスイーツになります。

牛乳で煮た甘いお米!?と先入観をもたずに試していただきたい1品です。

レシピ制作：**範國 有紀**(料理研究家)
ふるいち つくみ
レシピ監修：**古都 丞美**(名寄市立大学)

名寄のもち米を使った美味しいレシピ

#4



毎月10日は「名寄もち米の日」

「もっと！もち米プロジェクト第1回市民講座」 (試食あり)に参加しましょう

名寄市出身の料理研究家、^{のりくに}範國有紀さんが新たに提案するレシピや、地元の生産者・女性グループの懐かしい味、市内のレストランや菓子店の協力で生まれた新メニュー、パンメーカーの商品の開発の裏話や試食など、楽しい学びの場です。

- ・と き 2月21日(金) 13:00~15:30
- ・と ころ グランドホテル藤花 (西5南4)
- ・定 員 80人 (事前申し込みが必要です。定員に達し次第締め切ります)
- ・申込締切 2月14日(金)必着
- ・申込方法 電話、FAX、メールのいずれかに
①氏名と②連絡先(電話または携帯)を明記のうえ、お申し込みください。
- ・申 込 先 ☎ 01655③2511 (内線307)
FAX 01655⑦8080
✉ ny-noumu@city.nayoro.lg.jp

※本講座は「日本の『食』を広げるプロジェクト事業(農林水産省)」受託事業です。

問い合わせ
名寄市食のモデル地域実行協議会
☎ 01655③2511(内線309)



平和音楽大行進の行進更新順路が今年から変わります

毎年開催している「名寄市平和音楽大行進」の行進順路が、演奏者の安全を考え、今年から右の順路に変更となります。



と き 7月10日(木)
主 催 第58回平和音楽大行進実行委員会

問い合わせ 社会福祉課福祉総務課係
☎ 01654③2111
(内線3222)

●行進順路

