



お餅で簡単！いちご大福



生産者メッセージ

イチゴは1～3月が旬で、寒い時期にじっくり時間をかけて育ったイチゴの甘さも格別です。都城でよく栽培される「さがほのか」は、日持ちして形も均一なのが特徴で、イチゴ大福やケーキなどのお菓子

作りにもぴったりです。

本部会では、皆さんに美味しいイチゴを届けるため、試行錯誤しながら生産に取り組んでいます。愛情込めて大切に育てた都城産のイチゴをぜひ味わってください。

JAみやざき 都城地区本部いちご専門部会

部長 ^{みょうせい} 妙清 俊文 さん



●材料（4個分）

- イチゴ 4個
- 粒あん 100g
- 切り餅 150g
- 水 大さじ3
- 砂糖 大さじ1/2
- コーンスターチ 適量



●作り方

- ① 深さのある耐熱ボウルに切り餅・水・砂糖を入れてラップをかけ、レンジ(600W)で3分加熱し、泡立て器でよく混ぜる。
- ② コーンスターチを敷いたバットに①を置き、上からさらにコーンスターチをまぶし、手で押しながら厚みが均一になるように広げる。
- ③ イチゴのヘタを取り、4等分に分けた粒あんで包んで丸める。
- ④ ②をキッチンばさみで4等分に切り、③を包んでとじ目を下にして丸める。

【レシピ提供】

みなみ
クッキングスタジオ美菜味
都城産の旬の食材を使った料理教室を随時開催。詳しくは、ホームページやインスタグラムを確認ください。

☎38-6698



ホームページ



COOKING_STUDIO_MINAMI
インスタグラム

ワンポイント／

餅は冷めると広げにくくなるので、②の工程では、やけどに注意しながら温かいうちに広げる。

