

聖徳大学短期大学部

発行 聖徳大学短期大学部  
総合文化学科  
住所 〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬 550  
TEL 047-365-1111 (大代表)  
https://faculty.seitoku.ac.jp/arts-sciences/

# BISOCIE

Become Independent in Society (社会的自立)

2021年1月25日 NO.13-A-I  
グループ名

製菓・フードの名品づくり

主な内容  
松戸産のレモンを使ったお菓子のレシピ開発



## 松戸産のレモン発見！ 新松戸レモンとは

松戸市は20年以上前からレモンを栽培しており、マイヤーレモンという比較的寒さに強い品種で、特徴は一般的なレモンに比べると酸味が少なくまろやかな味でほんのり甘い香りがします。時期は9月下旬から2月頃までです。又、防カビやワックスが塗られていないので皮まで安心して食べられます。

質問では、新松戸レモンの美味しい食べ方について教えていただきました。新松戸レモンは、絞ってジュースにしたり、お酒に混ぜるのが定番でレモンスカッシュなどが美味しいのでおすすめです。そうです。他にもジャムにしたり、レモンを麹につけ、甘酒にして楽しむことが出来るので教えていただきました。あいにくの雨でしたが、とても良い経験になりました。

### レモン農家見学



## 新松戸レモンを使ったお菓子作り！

SweetHoney フレンチトースト



もっちりふわふわの SweetHoney フレンチトースト。卵液に浸した食パンをフライパンで焼くだけ！誰でも簡単に作ることができます。

ダブルベリーレモンクレープ



フルーツ爽やかカスタードクリームのだブルベリーレモンクレープ。フルーツ好きの人には特にオススメ！ぜひ作ってみてください。

爽やかなレモンのパウンドケーキ



レモン風味をギュッと閉じ込めた爽やかなレモンパウンドケーキ。自分へのご褒美に、家族や友達へのプレゼントに作ってみては？

レシピは2ページ目に掲載



松戸市観光協会さんに小冊子を納品しました

1月13日(水)松戸市観光協会へ小冊子を納品しに行きました。納品する際、とても緊張しましたが、観光協会さんの納品を担当して下さいました。とても明るく話しやすい方で、スムーズに行えました。そして、「綺麗な小冊子になっていきますね！ありがとうございます。ぜひ観光協会に置かせていただきます。」と感想をいただきました。私達が作成した小冊子を褒めてくださったので、とても嬉しく思いました。また、レモンを提供して下さいました。ありがとうございました。喜んでいただけました。良かったです。

### 完成した小冊子納品！



早摘みグリーンレモン



旬のイエローレモン

## &lt;SweetHoney フレンチトースト&gt;



## 材料

食パン 6枚切り 1枚  
レモン(薄切り) 1/2個  
レモン汁 1/2個  
はちみつ 大さじ1  
粉砂糖 適量  
バター 10g

卵液  
溶き卵 1個  
牛乳 80ml  
砂糖 18g  
塩 ひとつまみ  
レモンの皮 適量

## 作り方

- ①食パンを2等分に切る。レモンの皮をすりおろす。
- ②ボウルに薄切りしたレモンとはちみつを入れ、つけておく。
- ③別のボウルに溶き卵、牛乳、砂糖、塩、レモンの皮を入れて混ぜ、卵液を作る。
- ④③のボウルにふんわりラップをかけ、600wのレンジで1分加熱し、食パンを10分漬け込む。
- ⑤バターをフライパン全体に広げ、④を加え弱火で加熱し、(お好みの焼き加減で)両面焼き色がついたら蓋を閉じ2分ほど蒸し焼きにする。
- ⑥はちみつレモンを上にかけて、薄切りにしたレモンを乗せお皿に盛れば完成。

## &lt;ダブルベリーレモンクレープ&gt;



クレープの皮 3枚分  
薄力粉 38g  
砂糖 18g  
牛乳 50ml  
塩 1g  
卵 50g(1個分)  
焦がしバター 7g

レモン風味カスタードクリーム  
出来上がり 約300g  
牛乳 250ml  
バニラエッセンス 適量  
卵黄 3個  
砂糖 70g  
小麦粉 25g  
バター 15g  
レモン汁 1/2個分

果物  
バナナ、ブルーベリー、ラズベリー

## 作り方

- クレープの皮
- ①ボウルに、薄力粉、砂糖、卵、牛乳(半分)を入れ泡立て器で混ぜる。
  - ②フライパンを中火にかけバターを入れて軽く焦がす。
  - ③①に焦がしバターと残りの牛乳を入れ、混ぜる。
  - ④熱したフライパンに油をひき、生地おたま1杯分流し入れ、薄く広げ中火で焼き色がつくまで焼く。

レモン風味カスタードクリーム

- ①牛乳とバニラエッセンス、砂糖を加え、沸騰直前になるまで温める。
- ②ボウルに卵、砂糖(一部)を入れ、白っぽくなるまで混ぜ、小麦粉を加える。
- ③②に①を2回に分けて加える。
- ④鍋に③を渡し、中火でクリームにツヤが出るまで混ぜる。
- ⑤火を止めて、バターとレモン汁を加える。バットに④を流し入れ、密着ラップをし、氷水か冷凍庫で冷たくするまで冷やす。

## 組み立て

- ①クレープの皮にレモンカスタードを広げ、輪切りにしたバナナ・ブルーベリー・ラズベリーを並べる。
- ②半分にクレープを折りたたみ、右からクルクル巻いたら、粉砂糖を振りかけて完成。

## &lt;爽やかなレモンのパウンドケーキ&gt;



パウンド生地  
バター 105g  
グラニュー糖 90g  
レモンの皮すりおろし 1個分  
はちみつ 40g  
全卵 100g  
レモン汁 15g  
薄力粉 80g  
コーンスターチ 25g  
ベーキングパウダー 4g

レモンアイシング  
粉砂糖 80g  
レモン汁 15g

## 作り方

- パウンド型と、底に敷く紙・外側にしく紙を準備しておく。
- ①ボウルに柔らかくしたバターを入れ、レモンの皮、はちみつを加えて混ぜる。グラニュー糖を2回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
  - ②全卵にレモン汁を合わせ、3~4回に分けて1に加え毎回ツヤが出るまでよく混ぜる。
  - ③粉類を加えて混ぜる。型の8分目まで生地を流し込む。
  - ④170℃のオーブンで40分焼く。型から外す。
  - ⑤パウンドケーキにレモンアイシングを塗る。200℃のオーブンに3分入れ乾燥させ、アイシングが固まったらお皿に乗せたら完成。

## アイシングの作り方

ボウルに粉糖とレモンを入れリボン状に垂れ、ツヤが出るまで混ぜる

## お菓子を作った感想

## &lt;SweetHoney フレンチトースト&gt;

レモンの果汁や皮を使い、上には蜂蜜レモンを掛け、レモンを沢山使いました。また、作っているときにレモンが分離しそうで分離させずに作るために試行錯誤しました。

## &lt;ダブルベリーレモンクレープ&gt;

カスタードクリームに程よいレモンの風味をつけるのが難しかったです。また、クレープの生地を薄く綺麗な丸い形に焼くこと、見栄え良く綺麗に包むのが難しかったです。

## &lt;爽やかなレモンのパウンドケーキ&gt;

工夫したことは、レモンの香りを出すため、生地の中にレモンの皮をすりおろし、レモンと相性の良い蜂蜜を使ったことです。難しかったことは、焼成時です。最初はパウンドケーキがなかなか膨らまない、アイシングの乾き具合など不安ところがありましたが、繰り返し試作を行い、無事に美味しく完成させることが出来ました。



## 編集後記

BISOCIE 新聞をお読みいただきありがとうございます。約半年、グループでの地域貢献活動を行いました。一人一人が考え皆で協力しあい、ひとつの思い出をつくることができました。更にレモン農家の取材や、レシピ開発という貴重な経験をさせていただくことができました。小冊子や、発表用のスライドはとても素晴らしい出来で感動し、とても勉強になりました。

レシピ開発をするにあたって協力して下さった皆さま、本当にありがとうございました。