



えびす茶ぷりん | 益田千裕 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント ぷりん層とゼリー層の2層式で、2つの食感と味が楽しめるスイーツ!ぷりんにもゼリーにもえびす茶をしっかり使った新感覚の味わいです。

材料(4人分)

〈ぷりん層〉
 三矢えびす茶 ……1カップ(200ml)
 牛乳 ……1/2カップ(100ml)
 ハチミツ ……20g
 ゼラチン ……6g
 ゼラチン用の水 ……30ml

〈ゼリー層〉
 三矢えびす茶 ……1カップ1/4(250ml)
 砂糖 ……12g
 ゼラチン ……8g
 ゼラチン用の水 ……40ml

作り方

〈ぷりん層〉

- 分量の水にゼラチンを振り入れ、ふやかしておく
- 小鍋に牛乳の2/3とハチミツ、えびす茶を入れて火にかける。沸騰直前で火を止めて暫く蒸らす
- 蒸らしたら①を加えて混ぜる。残りの牛乳を加えて混ぜカップに注ぐ。冷めたら冷蔵庫で冷やして固める

〈ゼリー層〉

- 分量の水にゼラチンを振り入れて、ふやかしておく
- えびす茶に砂糖と④を加え、混ぜる
- タッパーなどに移して冷蔵庫で冷やして固める
- 固まったら、フォークで崩してクラッシュゼリー状にする
- ③に⑦をのせて完成!

優秀賞

ひき茶羹 | 小田律子 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント えびす茶を粉末にすることで、口当たりの良いお菓子になりました!素朴な味わいで、えびす茶とご一緒にどうぞ。

材料(4人分/24個分)

三矢えびす茶 ……3カップ(600ml)
 三矢えびす茶(粉末) ……大さじ1
 寒天 ……1本
 砂糖 ……1カップ(200g)

作り方

- 寒天とえびす茶を火にかけ、よく溶かす
- 寒天が溶けたら砂糖を入れて煮溶かす
- ひき茶を加え、よく混ぜて、型に流し込む

準優秀賞

えびす茶入り ようかん | 國山君子 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント 簡単で、さっぱりした風味の和風スイーツ!えびす茶とあずきの風味が心を癒してくれます。

材料(4人分)

三矢えびす茶 ……500ml
 砂糖 ……大さじ3
 粉寒天 ……4g
 ゆであずき(砂糖入り) ……1缶(190g)

作り方

- 鍋にえびす茶、粉寒天、砂糖を入れ、かき混ぜて火にかける
- 沸騰したら弱火にして2分間で火を止める
- あら熱が取れたら、あずきを入れて混ぜる
- 器に流して固める

美味しかったで賞

えびす茶ベイクドチーズケーキ | 奥田真由 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント クリームチーズとえびす茶の相性がばっちり!砕いたクッキーも食感のアクセントになっています。

材料(1台分)

三矢えびす茶(茶葉) ……2g
 クリームチーズ ……200g
 生クリーム ……150g
 クッキー ……100g
 マーガリン ……30g
 レモン汁 ……大さじ2
 薄力粉 ……大さじ2
 グラニュー糖 ……適宜

作り方

- クッキーを砕いて、溶かしたマーガリンと混ぜ合わせ、丸型に敷き詰める
- えびす茶を粉末にして、①の丸型の中で混ぜ合わせる
- クリームチーズを常温にして、ボールの中でグラニュー糖と混ぜる
- 卵、生クリーム、レモン汁を③に入れて混ぜ、最後に薄力粉を加える
- ②の中に④を流し入れ、170°Cに予熱したオーブンで60分加熱する
- 冷蔵庫で寝かせて、できあがり

美味しかったで賞