

made in ながさきを 食べよう!!

お料理 レシピ



びわのシフォンケーキ



【1人分 299kcal】

5月が“旬”真ただ中の長崎びわを使ったびわのシフォンケーキのレシピをご紹介します。今回は、ながさき味わいの匠「峰工房」の峰千晴さんにレシピをご提供いただきました。旬の一品をぜひお試しください♪

●●● 材料(4人分【17cm1台】) ●●●

- | | |
|----------------|-------------|
| 《卵黄生地》 | 《メレンゲ生地》 |
| ◎卵黄…3個分 | ◎卵白…3個分 |
| ◎きび砂糖…40g | ◎グラニュー糖…25g |
| ◎びわのシロップ煮…100g | |
| ◎植物油…28g | |
| ◎お湯…30g | |
| ◎小麦粉…65g | |
| ◎ベーキングパウダー…2g | |

◎作り方

☆びわのシロップ煮☆

●皮と種を取り除いたびわ100gを水100g、砂糖50gで色が変わるまで煮る。

【下準備】

- びわのシロップ煮100gのうち、20gをピューレ状に、80gは小さく刻んでおく。
- 卵を卵黄と卵白に分け、卵白はボウルに入れて冷蔵庫に入れておく。
- 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

- 1 卵黄にきび砂糖をいれて軽く混ぜ、そこにピューレ状にしたびわのシロップ煮を入れて混ぜる。
- 2 1に植物油、お湯を入れて混ぜる。
- 3 2に小麦粉とベーキングパウダーを入れて混ぜる。
- 4 3に小さく刻んだびわのシロップ煮を入れて混ぜる。

5 卵白にグラニュー糖の1/3を入れてハンドミキサーで混ぜる。メレンゲが6分立てくらいになったら残りのグラニュー糖の半分を入れて混ぜる。さらに8分立てくらいになったら残りのグラニュー糖を入れ、しっかりしたメレンゲを作る。

6 4に5を1/3入れて混ぜ、残りも入れてメレンゲをつぶさないようにざっくり混ぜる。

7 6を型に入れて160度のオーブンで40分焼き、焼き上がったら逆さにして冷まして完成!

長崎びわ“なつたより”がオススメ!
大玉のなつたより(旬は5月中旬～下旬)は、柔らかくジューシーな果肉とさわやかな甘さが特徴です。特別な人へのご贈答用にもいかがですか?



【問い合わせ】◎水産農林政策課 食の推進係 ☎820-6562 市ホームページやツイッターでも、長崎の美味しい情報を発信中!

ちよこつと外国語講座

クルーズ客船の入港日などに外国人観光客をおもてなしするための簡単なあいさつなどを英語・中国語・韓国語で紹介。今回は、日本語で「**段差にお気をつけください!**」という言葉です。

英語 プリーズ ウォッチ ユアー ステップ
Please watch your step.

中国語 チン シャオシ ジェティ
请 小心 阶梯。

韓国語 케단 초심하세요.
계단 조심하세요.



港まち・長崎を訪れるクルーズ客船に会いに行こう。

汽笛が鳴る方へ

	船名	寄港予定日時	場所	トン数	船籍
① 入港予定スケジュール	ロストラル	5/16(土) 8:00~19:00	松が枝	10,944	フランス
	ヘナ	5/17(日) 9:30~19:00	松が枝	47,678	マルタ
	ダイヤモンド・プリンセス	5/18(月) 9:00~18:00	松が枝	115,875	イギリス
	ヘナ	5/21(木) 10:00~20:00	松が枝	47,678	マルタ
	サン・プリンセス	5/23(土) 7:00~18:00	松が枝	77,441	バミューダ
	サファイア・プリンセス	5/25(月) 7:00~18:00	松が枝	115,875	イギリス
	コスタ・ビクトリア	5/26(火) 8:00~18:00	松が枝	75,166	イタリア
	スカイシー・ゴールドン・エラ	5/31(日) 8:00~17:00	松が枝	72,458	マルタ
	ヘナ	6/1(月) 10:00~19:00	松が枝	47,678	マルタ
	サファイア・プリンセス	6/2(火) 7:00~18:00	松が枝	115,875	イギリス
	マリナー・オブ・ザ・シーズ	6/6(土) 7:00~17:00	松が枝	138,279	パナマ
	コスタ・セレーナ	6/8(月) 8:00~19:00	松が枝	114,147	イタリア
	ヘナ	6/10(水) 10:00~20:00	松が枝	47,678	マルタ

日時などは変更になる場合があります。

【問い合わせ】◎観光推進課 ☎829-1314 クルーズ客船情報 ホームページ「クルーズながさき」で検索!