

made in
ながさきを
食べよう!!

お料理 レシピ

イチゴのスブリッチョラ



【1人分 299kcal】

オランダ人によって長崎に持ち込まれたことが始まりといわれている「イチゴ」。年間を通して温暖な気候の長崎は、イチゴの栽培に適しているため、色よし、味よし、日持ちよしのいいことづくしのイチゴが育ちます! 今回は、江戸町にある「Sapori di Amalfi」のガンバルデッラ アンドレア シェフに家でも子どもと一緒にできるイタリアのデザート、イチゴのスブリッチョラのレシピをご紹介します。

◎スブリッチョラって?

小麦粉に砂糖やバターを練り合わせ、そばろ上にしたもの。ケーキのトッピングなどに使われ、クッキーを砕いたようなサクサクした食感が魅力です!

◎作り方

- 1 イチゴはヘタを取って洗い、軽く水気をとり4等分程の大きさにカットして、グラニュー糖とレモン果汁を加えよく混ぜ、和えておく。
- 2 ボウルにAの材料をいれ、軽く混ぜ合わせ、冷やしておいた無塩バターを入れ、指でつぶしながら、なじませそばろ状にする。指先で少しまとめるように塊にし、使う直前まで冷蔵庫で休ませておく。
- 3 バター(材料外)を耐熱皿に塗り、軽く薄力粉(材料外)を振る。
- 4 1を耐熱皿に敷き詰めて、2を上から表面を覆うように、全体的に散らして乗せ、180℃に温めておいたオーブンに入れ、30~40分ほど焼き上げる。生地がカリッと色づいたら完成!

..... 材料(4人前)

- ◎イチゴ...400g
- ◎グラニュー糖(無ければ砂糖)...大さじ1
- ◎レモン果汁...大さじ1/2

Aスブリッチョラ生地

- ◎薄力粉...50g
- ◎アーモンドパウダー(無ければ薄力粉)...50g
- ◎きび糖(無ければ砂糖)...40g
- ◎おろしたレモンの皮...1/2個分
- ◎塩...ひとつまみ
- ◎無塩バター...50g (1cm角くらいにカットして冷蔵庫で冷やしておく)

〈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!



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

ちよこつと外国語講座

新型コロナウイルス感染症が収束したら、長崎のまちにたくさんの外国人観光客の皆さんが訪れる日がくるでしょう。そんな時に使える簡単なあいさつなどを英語・中国語・韓国語で紹介します!

今回は、「長崎ランタンフェスティバルは、中国の旧正月『春節祭』が起源とされています。」です。

※今年の長崎ランタンフェスティバルは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止です。

音声で聞く
ことができます!



英語

The Nagasaki Lantern Festival has its origins in the Chinese New Year celebration which is also called the Spring Festival.

中国語

长崎灯会起源于中国的春节。

韓国語

나가사키 랜턴 페스티벌은 중국의 설날 축제에서 기원했습니다.

① 寄港スケジュール(2月)

新型コロナウイルス感染症の影響により、1月14日時点で、2月の入港状況は未定となっています。入港が決まり次第、ホームページにて入港情報が更新されますので、最新の情報はホームページでご確認ください。



ホームページ
「長崎港クルーズ」で検索

〈問い合わせ〉◎観光推進課 ☎829-1314