



ふじのくに
食の都 仕事人

地産地消
レシピ

ニューサマーオレンジのゼリー



栄養価 【1人分】 エネルギー:234kcal

タンパク質:5.6g 脂質:0.1g 塩分:0.0g

(栄養価計算:県賀茂健康福祉センター健康増進課)

伊豆半島南部での生産が盛んな「ニューサマーオレンジ」は、5～6月に旬を迎えます。果肉はやわらかくジューシーで、表皮の白い部分はそのまま食べられるくらいにふかふか。味・香りともに初夏にぴったりのゼリーを、松崎町にある「パティスリー ジョエラ」の佐藤和也さんに作っていただきました。

■材料【5人分(1人分約200cc)】

ニューサマーオレンジ LL サイズ 3 個、グラニュー糖 250g、粉ゼラチン 30g

■作り方 所要時間:90分 ①粉ゼラチンと冷水120ccをよく混ぜ、15分以上冷蔵庫に入れてふやかす。 ②ニューサマーオレンジ3個をよく洗い、表皮をすべて皮むき器で薄く削る。 ③果汁を搾る(種や果肉も一緒に良い)。 ④鍋に水1000ccとグラニュー糖を入れて火にかけ、沸騰したら火を止め、表皮を入れる。 ⑤④に①のゼラチンと、③をストレーナーでこしながら入れ、ラップ又はふたをして30分程度おく。 ⑥⑤をストレーナーでこしてボウルに移し、ボウルごと氷水にあて時々かき混ぜながらとろみが出るまで手早く冷やす。(15℃程度) ⑦器に⑥を流し入れ、冷蔵庫で60分位冷やして固まったら、お好みでブルーベリーやミントの葉などを飾り付けて出来上がり。

ちょっと
アレンジ

⑥を適量湯せんして溶かし、氷水にあて泡立て器でよく混ぜるとホイップ状に。刻んだ表皮と共に飾り付けてもきれいです。

(写真奥:青と赤のグラスの飾りつけ)

ポイント

- 30分おいて表皮の香りをじっくり抽出する。**⑤のポイント**
- ⑥で冷やす際は、多めの氷で手早く冷やす。
- ⑤でレモン汁(1個分)を加えると酸味がアップ。

香りは
実より
皮の方が
強い!

仕事人
紹介



さとう
かずや
佐藤
和也
さん

西伊豆町出身。東京都内のホテルのベーカリー・ケーキ部門に勤務したことをきっかけに食の道へ。後に渡仏しデザート等の修業を積む。帰国後、松崎プリンスホテルの創業にも携わり、平成元年「パティスリー ジョエラ」をオープン。石部の棚田産黒米、桜葉など地元素材を使用したパン・スイーツは、全国にファンを持つ。

パティスリー ジョエラ
賀茂郡松崎町那賀110-7
☎0558(42)3257