

# 桂木ゆず イチオシレシピ

町の特産品『桂木ゆず』を使ったレシピをご紹介します。

問合せ 役場産業振興課商工観光係 ☎ 049 (295) 2112 ㊟ 214

写真・レシピ協力/女子栄養大学

## 即席ゆず茶



材料 (2人分)  
ゆず…1個  
はちみつ…大さじ2  
砂糖…大さじ1  
熱湯…適量

### 作り方

- ①ゆずはよく洗い、ピーラーで皮を小さく削り取り、千切りにする。実は半分にとって果汁を搾る。
- ②耐熱ボールに①のゆずの皮を入れ、はちみつ、砂糖を加える。ふんわりとラップをかぶせ、電子レンジ(600W)で30秒加熱し、①の果汁を加えて混ぜ合わせる。
- ③耐熱カップに②を入れて、熱湯を注ぐ。

## ゆず甘酒



材料 (1~2人分)  
ゆず果汁…小さじ2  
甘酒…1カップ  
しょうが汁…小さじ1  
ゆずの皮(すりおろす)…適量

### 作り方

耐熱カップに甘酒を入れ、電子レンジで温める。  
残りのすべての材料を加え、混ぜ合わせる。



酒粕から作られた甘酒にはアルコール分が含まれるため、お子さま、お酒に弱い方、運転をする方、妊娠中の方には注意してください。

または、米麹から作られたノンアルコールの甘酒を使用してください。



# もろやまげんき市

雨天決行

12月16日(日) 午前10時~午後3時



旬の桂木ゆずや毛呂山町産の新鮮野菜、  
この秋町内で採れた新そばを堪能しませんか。

詳しくは折込チラシをご覧ください!