

# 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。

ゆずの香りと酸味を寒天に閉じ込めました。  
黄色いゆずの皮がお花のようなかわいらしい仕上がりです。  
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

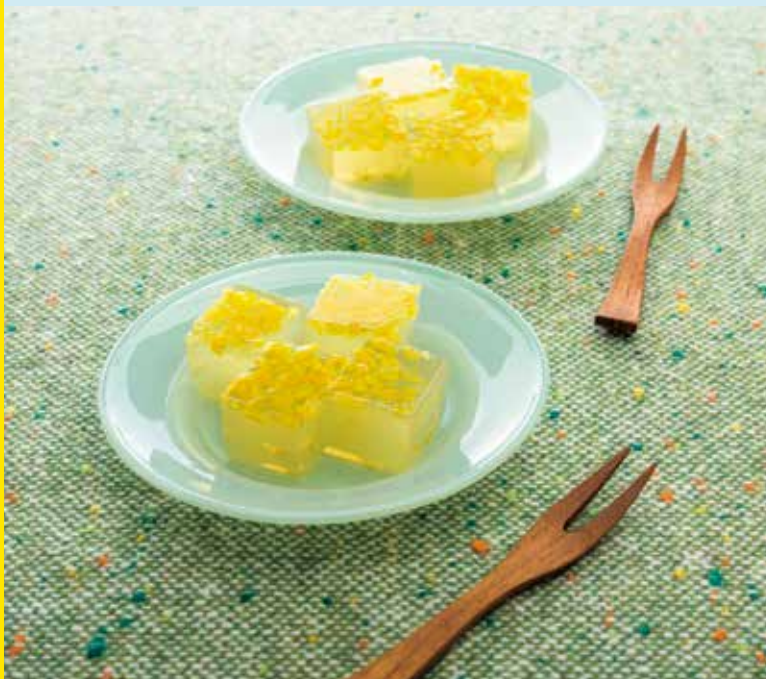
## ゆずかん

材料 (15cm角×3.5cm高さの容器1台分)  
ゆず果汁…1個分 (約大さじ2)  
ゆずの皮 (みじん切り) …1個分  
粉寒天…4g  
水…2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>カップ  
三温糖…大さじ3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

### 作り方

- ① なべに水と粉寒天を入れ、少しふやかしてから弱めの中火にかけ、沸騰したら混ぜながら1～2分煮る。
- ② 火から下ろし、三温糖を加えてとかし、ゆずの皮と果汁を加えて混ぜる。容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

夏はひんやりデザートを  
食べて暑さを凌ごう♪



## TOKYO 2020 都市鉱山からつくる! みんなのメダル+ プロジェクト



2020年に日本で開催されるオリンピック・パラリンピック競技大会の金・銀・銅メダルの製作に、小型家電から抽出したリサイクル金属が活用されることになりました。毛呂山町も、東京2020組織委員会主催のこのプロジェクトに参加し、メダル製作のための小型家電回収に協力します。  
みなさんの想いがこもったメダルを東京2020のアスリートに届けましょう!

毛呂山町の回収状況 (平成30年7月9日現在)

携帯電話・スマートフォン 452台、52.2kg  
パソコン、その他小型家電 435.2kg

銀が不足しています!さらなる小型家電の回収にご協力をお願いします。

回収方法や、回収可能な家電のことについて、詳しくは町ホームページをご覧ください♪



問合せ 役場生活環境課環境係 ☎ 049 (295) 2112  
㊟ 171・172

