

かしこうぼう
(有)菓子工房シェリー

パティシエ

しょうじ たけお
庄司 武生 さん



べにばなわかな
紅花若菜クッキー

じもとせいぞうぎょう かた
地元製造業の方
しょうかい
を紹介します!

～庄司さんからのメッセージ～

「菓子工房シェリー」は、1989年(平成元年)から始めています。「紅花若菜クッキー」が誕生したのは、令和5年の春からで、つい最近のことです。紅花のイベント用に考案したのがきっかけで、紅花若菜をゆでて乾燥し、粉末状にしてクッキー生地に加えて作りました。他にも、紅花若菜と紅花入りのケーキを作りました。

今回のクッキーは給食用に食べやすい大きさに調整し、アレルギーにも配慮して特別に作りました。みなさんに喜んでもらえると、うれしいです。

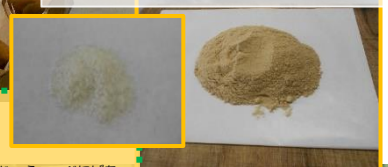
これからも、「紅花」をはじめ、自分たちの住んでいる河北町の良いところをたくさん見つけて、もっとも自分たちの町を好きになってください☆



べにばなわかな
紅花若菜クッキーができるまで



べにばなわかな 紅花若菜を粉にしたもの



クッキーの材料(バター、マーガリン、きび糖、米粉、小麦粉、海水塩など)に粉末状の紅花若菜を加え、ミキサーにかけて攪拌して練り込み、平らに伸ばして一晩寝かせた後、四角くカットして鉄板にならべ、オーブンで焼きます。



次のプリントへ



オープンで焼き上げたクッキーは、しっかり冷まします。
その後、個包装をしてできあがりです。給食用のクッキーは1・2年生も食べやすい大きめで、2個入にさせていただきました。紅花若菜の栄養が詰まった美味しいクッキーです☆☆



市販用の紅花若菜クッキーと紅花若菜ケーキは、シェリーさんのお店で販売しています♡



べにばなわかな
紅花若菜粉のつくりかた



①紅花若菜はきれいに洗って、沸騰したお湯でサッとゆでます。



②ゆでた若菜は水で冷やし、水気を切ってクッキングシートにならべて乾燥させます。



④その後、フードプロセッサー(粉砕機)でさらに細かな粉末状にします。



③1.5kgの紅花若菜は、乾燥させると、75gに減ってしまいます。これをワインの瓶を使って、粗くいただきます。

