

【提案者コメント】

・松川町はシードルの醸造所が3ヶ所あり、他農園においてもシードルの販売を行っているところが15件ほどあります。この町で特産品であるフルーツとシードルを組み合わせたデザートを作ろうと思いメニューを考案しました。

・フルーツは6月頃のブルーベリーや桃に始まり、12月のりんごまで半年以上季節の色々な種類の物が出回ります。今回は時季のりんご、梨、ぶどうを使いましたが、他のフルーツでも応用可能です。

・フルーツの甘さとシードルの発泡性が心地いいデザートです。クランブル（細かいクッキー）も使用して、食感の違いも意識しました。

・シードルなしでもお召し上がりいただけますので、お酒の飲めない方やお子様でも楽しむことができます。



材料 4人分

【フルーツ（季節に応じて）】

りんご 1/6個
梨 1/6個
洋梨 1/6個
ピオーネ 4ヶ
シャインマスカット 4ヶ
ナガノパープル 4ヶ
他、季節に応じたフルーツ

【シロップ】

水 300cc
グラニュー糖 30g
白ワイン 50cc
レモン汁 20cc
ミント 10枚

【ヨーグルトのムース（作りやすい分量）】

ヨーグルト 600g
クリーム 300g
グラニュー糖 120g
卵白 3個

【りんごのチップ】

りんご 4枚
水 75cc
トレハロース 50g

【クランブル】

バター 50g
グラニュー糖 50g
小麦粉 100g

作り方

1. 水と白ワインを沸かして砂糖を溶かして冷ます。
冷めたらレモン汁と刻んだミントを加える。
2. 1,5cm角に各種フルーツをカットし①の中に加えて十分に冷やす。
3. りんごを2mm厚にスライスする。水とトレハロースを沸かしてシロップを作り、熱いうちにりんごを浸し
30分漬け込む。
4. 天板に並べ80℃で2時間乾燥させる。
5. クランブルの材料を合わせぼろぼろになるように混ぜ合わせ、180℃オーブンで12分程度焼く。
6. ヨーグルトは1晩水切りをしておく。卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、泡立てたクリームと共に、
さっくりなじませる程度に合わせる。
7. 器に冷やしたフルーツとシロップ（少量）入れ、クランブル、ヨーグルトムース、ミント、リンゴのチップを飾り、器の端からゆっくりシードルを注ぐ。