新居浜市・大島の特産品

七福芋のレアチーズケーキ



ねっとりとした食感と自然な甘みが特長の
「七福芋」を使った、
やさしい口どけのレアチーズケーキです。



材料（18cm丸型1台分）

【生地】

七福芋ペースト	200g
クリームチーズ	200g
生クリーム（動物性）	100g
砂糖	50g
ブランデー	大さじ1/2
粉ゼラチン	7〜10g
水	大さじ4

【土台（あれば）】

ビスケット	80g
溶かしバター	40g

※土台は、なくてもお作りいただけます。

作り方（18cm丸型）

1. ゼラチンを水でふやかし、
クリームチーズを室温に戻す。

2. 土台は、ビスケットを細かく砕いて
溶かしバターを混ぜ、型の底に敷き詰めて
冷蔵庫で冷やす。

4. クリームチーズをなめらかになるまで混ぜ、
砂糖、生クリーム、ブランデー、
七福芋ペーストの順に加えて混ぜる。

5. ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし、
生地に加えてよく混ぜ、裏ごしし、
型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

七福芋とは？

新居浜市大島で大切に育てられている白いさつまいも。
粘りが強く、きめ細やかな食感と自然な甘みが特長です。
地元では“七つの福を呼ぶ芋”として親しまれています。