七福芋のやさしい朝スコーン

地元の七福芋を使ったやさしい味しい味わい♪



これ1個で、やさしく満たす朝ごはん。

材料（約12枚分）

七福芋ペースト	250g
無塩バター	50g
砂糖	10g
はちみつ	30g
卵	2個
きな粉	50g
オートミール	80g
豆乳	50ml
塩	ひとつまみ

お好みで
- ナッツ
- レーズン



おすすめの食べ方



スコーン1〜2個

＋



牛乳・豆乳

↓

朝ごはんにぴったり！

作り方

1. 無塩バター+砂糖を混ぜる



やわらかくなるまで混ぜる

2. 芋ペースト+はちみつ+塩を加える



七福芋ペーストにはちみつと塩を加える

3. 卵を加えて混ぜる



卵を加えて混ぜる

4. 粉類を入れて混ぜる



きな粉・オートミールを加えて混ぜる

5. 豆乳で調整



豆乳を少しずつ加える

6. 形を整える



スプーンで天板に並べる

7. 表面に溶き卵をぬり、170℃で20分焼く



表面に溶き卵をぬる



170℃で20分焼く

ポイント

- ✓ 砂糖ひかえめ
- ✓ 自然な甘さ
- ✓ 栄養しっかり
- ✓ 朝食代わりになる



アピールポイント

地元食材の七福芋を活用し、砂糖を控えめにして自然な甘さを生かしました。

きな粉・オートミール・豆乳を組み合わせることで栄養価を高め、忙しい朝でも手軽に食べられるスコーンに仕上げました。



新居浜の恵み



七福芋





新居浜の恵みを
おいしく・やさしく

地元の七福芋を使った、体にやさしい朝ごはんスコーン。