

新鮮で安全・安心な新居浜の農産物を食卓に！
 市民みんなで、**地産地消**を推進しましょう！
 新居浜市の地産地消を推進する標語
「いただきます！」 今日もおいしい 新居浜産

★2色はまクッキー

新居浜産の人参と青菜を使ったほんのり甘いクッキー



【材料】 20～25個分

無塩バター	90g
砂糖	25g
卵	小1/2個
薄力粉	100g
(お好みで 塩 ひとつかみ いれてもおいしい)	
人参(すりおろす)	30g
青菜(ゆでてみじん切り)	30g
※青菜はほうれん草・こまつ菜・チンゲン菜等どれを使ってもおもしろい。素材の違いを楽しんで！	

【作り方】

- ① 室温をやわらかくした無塩バターをボールに入れて混ぜ、砂糖を入れてさらによく混ぜる。
- ② ①に溶いた卵を加え、よく混ぜる。ふるった薄力粉をゴムベラで粉気がなくなるまでさっくりと混ぜる。生地を2等分に分ける。半分にはすりおろした人参をよく絞って入れ、残り半分にはゆでてみじん切りの青菜をよく絞って入れる。それぞれさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ それぞれの生地をラップに包み30分以上冷蔵庫で休ませる。冷蔵庫から出し、丸でも四角でもお好みの棒状にのばし冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 棒状の生地を、7～8mmに切り、天板に並べる。170度に温めたオーブンで15～18分焼く。全体にうっすら色づいたらOK！



★ごぼうのブラウニー

地産地消推進マスコットキャラクター「はまっこ新鮮組」

新居浜産のごぼうと黒砂糖を使って香りとコクをアップ！チョコレートが減らしてカロリーダウン！

【材料】 18cm角の角形分



黒砂糖	45g
スイートチョコレート	30g
無塩バター	30g
水	大さじ2
卵	1個
薄力粉	50g
A ココア	小さじ2
ベーキングパウダー	小さじ2/3
ごぼう	50g
バター	5g

【作り方】

- ① 型にオーブンペーパーを敷いておく。
- ② ごぼうは3mm角に切ってバターで軽く炒め、チョコレートは刻んでおく。
- ③ 耐熱ボールにチョコレート、水を入れてレンジで1分30秒～2分加熱して溶かす。
- ④ ③に溶いた卵を加えてよく混ぜ、一緒にふるったAとバターで炒めたごぼうを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に流し入れ180度のオーブンで15分焼く。

新居浜市食生活改善推進協議会