

■レシピ名		
さのさの踊り串		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
いちき串木野市といえば、さのさ祭りが一番に思い浮かんだので、さのさ祭りをイメージして串を作ってみました。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
皮を半月型にして、さのさ祭りの踊りの笠に見立てて串にしてみました。 一個ずつ味を変えてみました。		
■レシピ		■作り方
材料名（4本分）	分量(g)	①ボウルに卵を割り入れ、混ぜたらはちみつ、みりん、砂糖を入れて混ぜる。 ②①ホットケーキミックスを入れ、なめらかになるまで混ぜる。 ③フライパンを弱火で熱し、小判型に②を入れる。 ④ポツポツと表面に穴が出てきたら、裏にして30秒焼く。 ⑤ぬれ布巾の上に焼きあがった皮を入れ、粗熱が取れたら、半月型にやさしく折り曲げる。 ※乾燥しないようにラップをかぶせておく。 ⑥市販のあんこ一個はクリームチーズ、もう一個はバターを皮の中にはさみ入れる。 ⑦串をさし、チョコペン（赤）で笠のヒモの×マークを描く。
卵	1個	
はちみつ	大さじ1	
みりん	大さじ1	
白砂糖	30g	
水	50ml	
ホットケーキミックス	80g	
市販のあんこ （粒あん、こしあん好みで）	20g	
クリームチーズ	5g	
バター	5g	
チョコペン（赤）	1本	
		
■氏名	■住所	■職業等
原田 実穂	いちき串木野市	串木野中学校1年