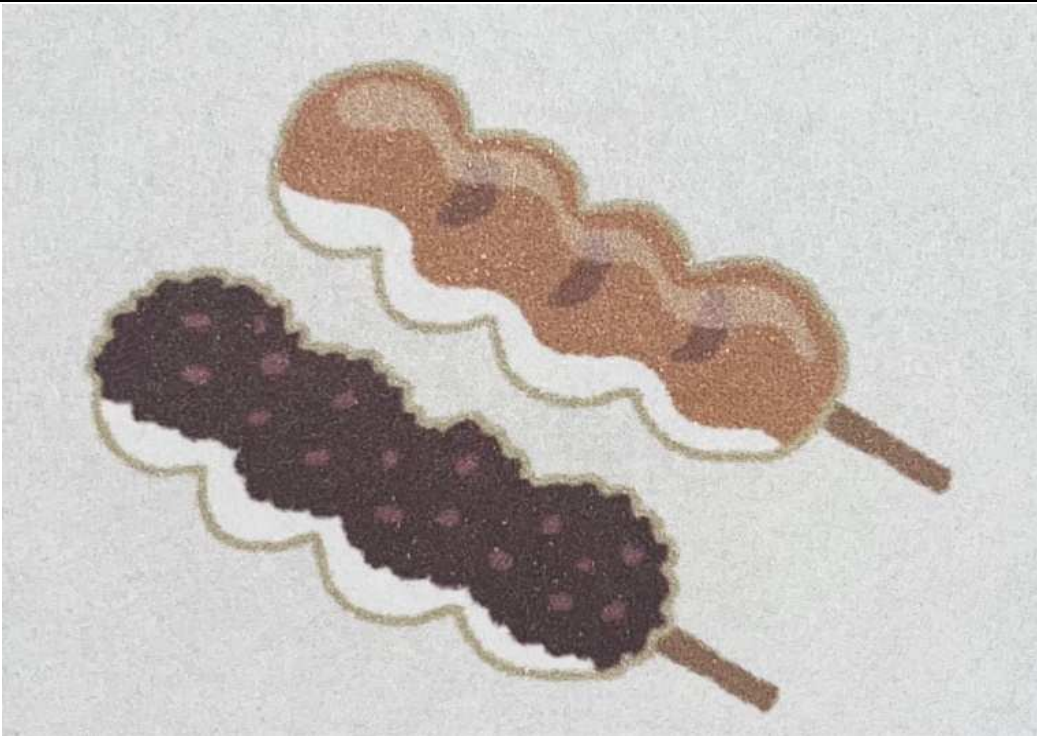


■レシピ名		
3味団子		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
串木野の特産品である、果物を一辺に食べてもらいたいという思いから。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
果物の皮、身の一つも残さずに作れるのがポイント。		
■レシピ		■作り方
材料名（1本分）	分量(g)	団子
団子 ・白玉粉 ・水 ・サワーポメロ ・大里ポンカン ・大将季	30g 大さじ2強 1個 1個 1個	・サワーポメロの皮をむく ・皮と身をそれぞれに分ける ・白玉粉と水を入れてよくかき混ぜる(1) ・(1)を6等分にして丸める ・団子の中に、半分にした身を包み込む① ・沸騰した鍋の中に団子を入れる ・団子が浮いてきたら冷水に入れて冷ます
たれ ・砂糖 ・水 ・みりん ・片栗粉	小さじ5 小さじ3 小さじ1 小さじ1	たれ ・皮を細かく刻む ・砂糖、水、みりん、片栗粉、刻んだ皮を鍋に入れしばらく煮る②
		
■氏名	■住所	■職業等
松田 鈴彩徠	いちき串木野市	神村学園高等部1年