

今回使用した 乾燥粉末について

～乾燥粉末について～

乾燥の作業については、果物から野菜、魚介類まで
なんでも乾燥させる事が出来ます。
また、乾燥粉末に加工する事で様々なメリットがあります！

- ① 余計な水分が抜け、旨味や風味、栄養素が凝縮される！
- ② 保存期間が約1年！
- ③ 生野菜等では摂取しづらい量が、少量で摂取できる！

等々・・・

～アスパラガス～

*今回使用した、アスパラガスはJA秋田しんせい基幹集荷場にて
切り落とされた、切り下部分を使用しております。

【乾燥目安～15kg乾燥～】

- *直径2cm以上の太さのものは半分した方が乾燥効率がよい
- *温度は50℃以上にはあげずに、20時間～24時間かけて乾燥させる。
- *乾燥確認後、粉砕機で粉末加工する(網目:0.3使用)

～現在の取り組み～

*現在、協議会ではアスパラガスの乾燥粉末を使い商品開発に
取り組んでおります！

- ★ 葉酸をぜひ摂っていただきたい女性向けの商品
- ★ 由利本荘市の恵みを愛犬にも！ペットフード系商品

等々・・・

また、由利本荘市で、この乾燥粉末を使って商品
の製造・販売していただける事業所を
募集しております！

お問合せ：由利本荘市雇用創造協議会

☎ 25-9112



米粉を使った うす揚げせんべい

「由利本荘市産あきたこまち」の米粉を使い
サクッと軽い食感の煎餅に仕上げました。

米粉の他に、由利本荘市産の**アスパラガス**と**海老**を、風味や
栄養素、旨味などを凝縮させ、利便性を兼ね備えた乾燥粉末に
加工し煎餅に練り込みました！

油で揚げる以外にも、様々な加熱方法に対応できるので
小さなお子様からご年配の方まで召し上がっていただく事が出来ます！

～レシピ(最低量)～

【米穀】

・米粉	50g
・砂糖	4g
・塩	少々
・ベーキングP	2g
・お湯	50g～



【アスパラガス】

・米粉	50g
・アスパラ粉	5g
・砂糖	4g
・塩	少々
・ベーキングP	2g
・お湯	60g～
・塩コショウ (仕上げ用)	適量

【海老】

・米粉	50g
・えび粉	5g
・砂糖	4g
・塩	少々
・ベーキングP	2g
・お湯	60g
・塩 (仕上げ用)	適量

※ ベーキングパウダーを使いたくない場合は入れなくても大丈夫です！

※アスパラガス、海老等のフレーバーは米粉に対して10%量です！

～作り方～

- 1) お湯以外の材料をボウルにいれ、よく混ぜ合わせる
※ベーキングパウダーを使用している場合はしっかり混ぜる事！
- 2) お湯(80℃以上)を少しづつ入れ、スプーン等で混ぜ合わせる
- 3) 手で触れる程度の温度になったら、まとめる様に捏ねていく
※まとまりづらい時はお湯を足して調整する！
- 4) 三等分くらいにして丸めて、強火で15分程度蒸す
※この際、クッキングシート等で箱を作り、最初から小粒の状態
蒸してもよい！
- 5) 蒸しあがったら、一つの塊を8個分程度に分けたらクッキングシート
等の間に挟み、麺棒等で薄く伸ばす
※冷めてしまうと、伸ばしづらくなります！ごく弱火で作業を続けるか
熱が逃げない様作業をする事！
※この工程で出来るだけ薄く伸ばすと口どけの良いものになります！
- 6) すべて伸ばし終えたら、そのまま2～3日程度乾燥させる
- 7) 乾燥終了後、160℃程度の油で揚げる
- 8) 温かいうちに仕上げ用のフレーバー(塩や塩コショウ)をふりかける

※ 乾燥終了後は、そのまま冷凍保存可能です

※ 電子レンジでも加熱する事が可能です。600wで1分程度、様子を見ながら加熱してください

※ 電子レンジで加熱した場合、かどが残り易くなっています。取り除いてからお召し上がりください

* 仕上げのフレーバーを変える事で、お菓子としての用途以外におつまみとしてもご利用いただけます！

本協議会では、由利本荘市でこの商品を製造・販売
していただける事業所を募集しております！

お問い合わせ：由利本荘市雇用創造協議会 ☎ 25-9112

