



電子レンジで簡単！ 「フルーツ和菓子」

国産食材を使った、かわいくて初心者でも作りやすい和スイーツのレシピをプロに教えてもらう連載企画。

今回は断面の美しいフルーツや、食感を楽しむ栗を入れたフォトジェニックな2品をご紹介します。

電子レンジがあれば、とても簡単に作れます。

レシピを教えてくれるのは…

デコ和菓子教室「アンネルネ」主宰 **鳥居満智栄**さん

多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業。
東京都小金井市でデコ和菓子教室「アンネルネ」を主宰。デザイン性が高いのに簡単に作れる創作和菓子が評判。
和菓子店とのコラボ、飲食店のデザート開発、
企業イベントの和菓子制作など活動の幅は広い。
著書に『笑顔こぼれるデコ和菓子』『透明和菓子ごよみ』
(共に淡交社) など。

公式サイト



フルーツケーキ羊羹



断面が美しいフルーツをちりばめて。 あんこ×チョコレートの絶妙な味わいに注目

「これが羊羹!？」と驚く華やかな和スイーツ。みずみずしいキウイフルーツとブルーベリーを輪切りにして表面にあしらいました。あんこ×チョコレートを混ぜ合わせた生地は、まさに和洋折衷の妙と言えるおいしさ。そこにフルーツの甘酸っぱさが加わり、かつてない味のハーモニーを奏でます。フルーツは種類を変えてもOK。季節ごとに旬のものを使って作れば、一年中楽しめます。

【 材料（作りやすい分量） 】

<生地>

粉寒天	1グラム
水	60ミリリットル
砂糖	20グラム
こしあん	140グラム
ビターチョコレート	20グラム

キウイフルーツ

(グリーン、ゴールド) 各1個

ブルーベリー 適量

※ぶどう、柿、いちじく、いちごなど旬のフルーツで作ることができます

【 用意する器具 】

流し型（7.5×12センチメートル） 1個

【 下準備 】

こしあんは常温にしておく。

キウイフルーツは皮をむき、
厚さ5ミリメートルの輪切りにしておく。

ブルーベリーは半分に切っておく。

チョコレートは細かく刻んでおく。

【 作り方 】

1



切ったキウイフルーツとブルーベリーを、断面が外側に来るように型に敷き詰める。

2



耐熱容器にこしあんと刻んだチョコレートを入れて混ぜ、ラップをせずに500ワットの電子レンジで30秒加熱する。取り出し、こしあんと溶けたチョコレートをさらに混ぜ合わせる。

3



別の耐熱容器に水を入れ、粉寒天を振り入れてかき混ぜる。500ワットの電子レンジで1分（泡が立つくらい）加熱し、粉寒天をよく溶かす。そこへ砂糖を加え混ぜ、よく溶かす。

4



②に③を合わせ、泡立て器でよく混ぜながら粗熱をとる。

5



①の型に④をそっと流し入れる。

6



すぐに氷水を張った容器に入れ、30分ほど置く。冷やし固まったら、型から外し器に盛る。

なし餅



フルーツのなしにそっくりの餅菓子。
中あんには秋の味覚、栗の甘露煮を忍ばせて

小さいながら、姿かたちはまるでなしのよう。黄色粉やケシの実を加えた生地で、なしの色や風合いをリアルに再現。昆布菓子で芯まで模した、遊び心あふれる餅菓子です。中あんは、こしあんと栗の甘露煮を混ぜたもの。甘露煮は国産のものも出回っています。旬の時期には手作りして楽しむのも良いでしょう。栗特有の優しい甘味とほっこりした食感が加わり、秋の味覚を楽しむことができます。

【 材料（4個分） 】

<生地>

上新粉	25グラム
上白糖	50グラム
水	50ミリリットル
ケシの実	2グラム
黄色粉	少々

<中あん>

こしあん	60グラム
栗の甘露煮（市販品）	1個
片栗粉	少々
昆布菓子（昆布をそのまま 食べられるおやつ）	適量

【 下準備 】

栗の甘露煮は5ミリメートル角に刻んでおく。

昆布菓子は、なしの芯を模した大きさに切っておく。

【 作り方 】

1



こしあんは500ワットの電子レンジで20秒加熱し、水分を飛ばす。刻んだ栗の甘露煮を混ぜ、4等分して団子を作る。

2



耐熱容器に上新粉、上白糖、ケシの実を入れ混ぜる。そこへ水を加えて溶かす。さらに少しの水（分量外）で溶いた黄色粉を加え混ぜる。

3



②に蓋をして（または軽くラップをかけて）500ワットの電子レンジで1分加熱し、取り出して木べらで混ぜる。これを3回ほど繰り返す。生地が伸び、透明感が出るくらいが目安。

4



③を片栗粉の上に落とし、手粉をして4等分する。

5



①の団子を、それぞれ④で包む。

6



布を被せ、中心を菜箸の先で少し押す。そこに昆布菓子を挿したら出来上がり。

鳥居さんの一押し！

和スイーツ店

和洋菓子 EDO USAGI

【 東京都荒川区 】



SNS映えするかわいらしさ！ アイデアが光る「妖怪フルーツ大福」



「妖怪フルーツ大福」は東京・日暮里にある「和洋菓子 EDO USAGI」さんの看板商品。まるでつぶらな瞳の妖怪がフルーツをぱっくりくわえているみたい。普通のフルーツ大福とは一線を画する、そのユーモラスなルックスを初めて見た時は、「なんてかわいいの！斬新なアイデアが素晴らしい」とワクワクしました。私自身、若い世代の和菓子離れを食い止めたいと、長年「かわいい」にこだわった和菓子を創作してきました。だからこうしたアイデア商品がSNS映えするとして注目されるのは、自分ごとのようにうれしいですね。「かわいい」をきっかけに、和菓子の魅力がもっと広まっていけばと願っています。

📍 所在地

東京都荒川区西日暮里2-14-11

☎ 電話

03-3891-1432

🕒 営業時間

11:00～16:30

定休日 水曜日、日曜日

公式サイト



たいせつな人に
「ありが糖」

© 2019 農林水産省



和スイーツ
レシピ帖vol.02 は
こちら



Follow Me !

📷 instagramも更新中！

