



フェアトレードレシピ



森育ちのしょうがパウダーの
美味しい活用法をご紹介します！

ジンジャーティラテ*

材料(ティーカップ1杯分)

:森育ちのしょうがパウダー10g(ティースプーン5杯)、水50ml、冷たい牛乳200ml
シナモンパウダー(お好みで)

作り方

1. 手鍋に森育ちのしょうがパウダー10g,水50ml,冷たい牛乳100mlを入れて、弱火にかける。
2. 表面がふつふつとしてきたら火を止める。残りの冷たい牛乳100mlを電子レンジで1分温めてホットミルクにする。(手鍋で温めても構いません)
3. ホットミルクを泡立ててフォームミルクを作る。
4. 2. で作ったジンジャーティラテをコップに注ぎ、フォームミルクを上から注ぐ。お好みでシナモンパウダーをふったらできあがり！



ジンジャーチャイ*

材料(ティーカップ3~4杯)

・森育ちのしょうがパウダー 20g(大さじ一杯半くらい)※お好みで追加で砂糖を加えてもOK！
・シナモンスティック 半分 ・カルダモン(ホール) 2粒 ・クローブ(ホール) 2粒
※パウダーの場合:シナモン・カルダモン小さじ1/2,クローブ小さじ1/4
・紅茶葉(アッサム等) 10g(大さじ軽く二杯) ・水 250ml ・牛乳 250ml

作り方

鍋に水、紅茶葉、シナモンスティック、カルダモン、クローブをいれる。カルダモンは鍋の上で割って中身の種を取り出して加え、皮も加える。
火にかけて湯気が立つまで温める。
軽く沸騰したら弱火にして3分程煮だす。
牛乳、しょうがパウダーを加える。温度が一時的に下がるので再度中火で温める。
沸騰する前に火を止め、茶こしを使用してカップに注いだら完成！



ジンジャークッキー*

材料:薄力粉 200g

バター 100g

素精糖 40g

※普通のお砂糖でもOK!

ジンジャーティ 80g

卵黄のみ 大1

①室温に戻したバターを練ってクリーム状にする。

②卵黄、薄力粉、ジンジャーティを入れて切るように混ぜる。

③そばろ状になってきたら手で軽くこねる。

④麺棒で生地を伸ばし冷蔵庫で30分ほど冷やす。

⑤型で抜き、予熱しておいたオーブン170度で15分程焼けば出来上がり!



ジンジャーティアレンジ レシピが動画になりました!



#1ジンジャーティラテ
<https://youtu.be/X1qn6vlozug>



#2ジンジャーチャイ
<https://youtu.be/aXjrLNzIvuw>



#3二層寒天ゼリー
<https://youtu.be/Xht4rUYW33Q>



かぼちゃのヨーグルトサラダ*

材料:かぼちゃ 100g
ジンジャーティ 小さじ1
カレー粉・プレーンヨーグルト・マヨネーズ お好みの量

- ①皮をむいたかぼちゃをゆでて潰す。
- ②全ての材料を混ぜ合わせる。



ハロウィンの季節にも
ぴったり!

スパイシーソース*

- ①醤油(または味噌)、豆板醤などを加熱したものにジンジャーティを加え、濃いめのソースを作ります(ベース)
 - ②ネギ、生姜、野菜類(茄子、ピーマン、蓮根、人参等ありあわせの野菜でOK!)をみじん切りにしてベースに加えて出来上がり!
- ※肉、魚、豆腐のソテーのソースにぴったり!
- ※炒め野菜の調味料にもおすすめ!



なすと豚肉のパリ唐いため

くるみのプラリネ

調理時間1~2分
「簡単・時短」

【材料】 1. 森育ちのしょうがパウダー40g

2. くるみ100g 3. 水 大さじ1杯

*お好みで無塩バターを少々仕上げに加えても良いが保存期間が長くなる時はお勧めしません。

【作り方】

1)くるみ100gはフライパンで軽く1~2分いる。

2)片手鍋に40gのジンジャーパウダーを入れ、固まっている部分はスプーンの背でつぶして粉状にする。

3)鍋に水大さじ1杯を加え火にかけ、馴染んだらすぐにくるみ全量を入れ30秒~1分かき混ぜ、水分がなくなり鍋底にジンジャーパウダーがなくなったらすぐ火を止める。(常に弱火)

4)すぐにクッキングシートの上にくるみを重ならないように広げてさます。(30分~1時間)



砕いてヨーグルト、シリアル、
アイスクリームにかけると美味
しい♪そのままスナックにも!

ラーパーツアイ

<材料>

白菜 1/4 塩少々 ショウガー片

合わせ調味料

(酢 大さじ2 森育ちのしょうがパウダー大さじ1 鷹の爪 適宜 ごま油 適宜)

<<作り方>

1. 白菜 軸の部分を細切りにし塩を振り、千切り生姜とともに30分~1時間くらい置く

2. 合わせ調味料に漬け込む

3. ごま油を熱してかける

※お好みによりアレンジしてお召し上がりください!

