

## No. 1 ゆずのパウンドケーキ

**材料** (縦6.5cm×横17cm,  
深さ6.5cmのパウンド型1台分)

☆薄力粉……………110g  
☆ベーキング  
パウダー……………小さじ1/2  
☆無塩バター……………100g  
☆砂糖……………100g  
☆卵 (M) ……………2個  
☆塩……………少々  
☆ゆずのしぼり汁…大さじ1と1/2  
☆ゆずの皮……………1/2個分

### 準備

- ① 卵とバターは室温にもどしておく。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるっておく。
- ③ パウンド型の敷き紙を用意し、オーブンは170℃に温める。
- ④ ゆずの皮はすりおろしておく。

### 作り方

- ① 室温に戻したバターをボウルに入れ、泡だて器でクリーム状に混ぜる。なめらかになったら砂糖を加えてすり混ぜる。
- ② バターの色が白っぽくになったら、卵を3～4回に分けて加え、そのたびに混ぜてなめらかにする。
- ③ ゆずのしぼり汁とゆずの皮を加えて混ぜる。
- ④ ふるっとおいた粉と塩を加えて、ゴムべらで切るようにしながら粉を混ぜていく。
- ⑤ 生地表面につやが出てなめらかになったら、紙を敷いた型に入れる。空気を抜いて、表面をならす。(中央を少しくぼませるとよい)
- ⑥ 170℃のオーブンで、約45分焼く。

## No. 2 ゆずのクッキー

**材料** (直径3cmの丸型約60個分)

☆薄力粉……………160g  
☆無塩バター……………100g  
☆砂糖……………80g  
☆卵 (M) ……………25g(1/2個分)  
☆ゆずのしぼり汁…大さじ1～2

### 準備

- ① バターと卵は室温に戻し、薄力粉はふるっておく。
- ② オーブンは170℃に温める。

### 作り方

- ① 室温に戻したバターをボウルに入れてクリーム状に練る。砂糖を加えて、全体が白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 室温に戻した卵を溶きほぐして少しずつ加え、そのたびになめらかな生地になるまでよく混ぜ合わせる。
- ③ ゆずのしぼり汁を加えて、さらによく混ぜ合わせる。
- ④ ふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにして混ぜる。
- ⑤ 生地をラップフィルムに包んで冷蔵庫に入れ、30分以上おいて休ませる。
- ⑥ ラップをはずして軽くもみ、3cmほどの丸い棒状に形づくる。オーブン用の紙かラップフィルムに包み、さらに冷蔵庫で30分間ほど休ませる。
- ⑦ 紙(ラップフィルム)をはがして5mm厚さの薄切りにし、準備した天板に並べて170℃のオーブンで約15分焼く。

お好みでゆずの皮や、アーモンドスライスなどを入れてもよいですよ。



### No. 3 ゆずのシフォンケーキ

**材料** (直径 20 cmのシフォン型1台分)

☆薄力粉……………140g }  
☆ベーキング  
    パウダー……………4g }  
☆グラニュー糖……………50g }  
☆全卵……………3個 }  
☆卵白……………5個分 }  
☆グラニュー糖……………100g }  
☆サラダ油……………60g }  
☆ゆずのしぼり汁……………70g }  
☆水……………30g }

**準備**

① オーブンは、160℃に温めておく。

**作り方**

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖は合わせてふるっておく。
- ② ①と全卵、サラダ油、ゆずのしぼり汁を少し大きめのボウルに入れてよく混ぜておく。(泡立っていないこと)
- ③ 別のかわいたボウルに卵白とグラニュー糖を入れて泡立て、メレンゲを作る。
- ④ ②のボウルに③を一度に入れてよく混ぜて型に入れる。
- ⑤ 160℃のオーブンで、約40分焼く。
- ⑥ オーブンから出したら、さかさにして十分に冷ます。

### No. 4 ゆずのロールケーキ

**材料** (25 cm×25 cmの天板1台分)

【スポンジ生地】  
☆ 卵黄……………4個  
☆ 砂糖……………70g  
☆ 卵白……………2個分  
☆ 薄力粉……………40g  
☆ 無塩バター…20g  
【カスタードクリーム】  
☆ ◎薄力粉……………15g  
☆ ◎コーンスターチ…15g  
☆ ◎上白糖……………60g  
☆ 卵黄……………2個  
☆ 牛乳……………300ml  
☆ ゆずのしぼり汁……………大さじ3  
【中身】(パイナップル缶)

**準備**

- ① 薄力粉、コーンスターチ、砂糖はふるっておく。
- ② オーブンは200℃に温める。天板に紙を敷いておく。

**作り方**

- ① 【生地作り】卵黄に砂糖の半分を加え、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 別のボウルに卵白を入れて残りの砂糖も加え、角が立つまで混ぜる。
- ③ メレンゲを半量ずつ①に入れ、そのつどサックリと混ぜる。
- ④ 薄力粉を入れてサックリ混ぜる。さらに、溶かしたバターを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板に流し込み、平らにならしたらオーブンで12分焼く。
- ⑥ 【カスタード作り】◎を全部、牛乳少量を小鍋に入れて混ぜ、次に卵黄を入れて混ぜ、残りの牛乳を全部入れ混ぜる。
- ⑦ 中火にかけてトロリとなるまで混ぜながら煮て、火から下ろし、ゆずのしぼり汁を混ぜる。
- ⑧ パイナップルを0.5～1cmに切る。(2～3枚くらい)
- ⑨ 生地の上にクリームをのばし、パイナップルを置き、巻く。

## No. 5 ゆずの蒸しパン

**材料** (直径7cm、深さ4cmの  
カップ型6コ分)

### 【蒸しパンの生地】

☆薄力粉……………150g  
☆ベーキング  
パウダー……………大さじ1  
☆卵……………1個  
☆砂糖……………60g  
☆サラダ油……………大1と1/2  
☆牛乳……………100ml

### 【加える具】

☆ゆずの

マーマレード……………適量  
(レシピNo. 10)

### 準備

①薄力粉とベーキングパウダーは合わせておく。

### 作り方

- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加える。泡だて器で白くもったりとするまで、よく混ぜ合わせる。
- ② 卵が白っぽくなるまで泡立てたら、サラダ油を少しずつ加えながら、泡だて器で全体になじむまでよく混ぜる。
- ③ 牛乳も加えてさっと混ぜ合わせ、合わせておいた薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ダマが残らないように手早く混ぜ合わせる。
- ④ 生地がなめらかになったら、マーマレードを加えて混ぜる。
- ⑤ ④の生地を型の八分目まで入れ、生地の上にも少しマーマレードをおく。蒸気の上上がった蒸し器に並べ、強火で13～15分間、中央に竹串を刺して生地がつかなくなるまで蒸す。

## No. 6 ゆずのババロア

**材料** (ゼリー型4個分)

{ ☆ゆずのしぼり汁……………50ml  
☆水……………100ml  
☆砂糖……………50g  
{ ☆粉ゼラチン……………5g  
☆水……………大さじ2  
☆生クリーム……………50ml

### 作り方

- ① ゆず酢と水をあわせておく。
- ② 粉ゼラチンは、分量の水にふりいれてふやかしておく。
- ③ ボウルに①を入れ、砂糖を加えてとかしておく。
- ④ ②のゼラチンを湯せんにかけて溶かし、③の中に入れ、氷水の中でとろみをつける。
- ⑤ 生クリームは6分立てにして、④と合わせて型に流して冷やし固める。
- ⑥ 型から出し、盛り付ける。上にゆずの皮のせん切りなどを飾るとよい。

けっこう「ゆず」がきいています。  
好みに加減してみてください。



## No. 7 ゆずのシャーベット

**材料** (6人分)

☆グラニュー糖……………100g  
☆はちみつ……………60ml  
☆水……………220ml  
☆ゆずのしぼり汁……………80ml

**作り方**

- ① ボウルにすべての材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ② 金属容器に入れ、冷凍する。1時間ごとにかき混ぜて滑らかに冷やし固める。

## No. 8 ゆずのアイスクリーム

**材料** (6人分)

☆卵黄……………4個分  
☆グラニュー糖……………120g  
☆生クリーム……………400ml  
☆ゆずのしぼり汁……………80ml

**作り方**

- ① ボウルにすべての材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ② 金属容器に入れ、冷凍する。1時間ごとにかき混ぜて滑らかに冷やし固める。



アイスクリームメーカーを使うと、手軽に短時間で仕上がります。

## No. 9 ゆずのプリン

**材料** (直径6cmのプリン型6コ分)

☆卵 (L) ……………3個  
☆砂糖……………90g  
☆牛乳……………350ml  
☆ゆずのしぼり汁……………20ml  
☆ゆずの皮……………1個分

【カラメルソース】

(つくりやすい分量)

☆グラニュー糖……………100g  
☆水……………50ml  
☆熱湯……………大さじ1  
☆無塩バター(型用) ……適量

**準備**

- ① プリンの型の内側に型用バターを薄くぬっておく。
- ② 鍋に砂糖、牛乳を入れて中火にかけ、砂糖を溶かす。
- ③ ゆずの皮はすりおろしておく。

**作り方**

- ① カラメルソースをつくる。  
鍋にグラニュー糖と水を入れて強火にかけ、少し色づいてきたら弱火にしてあめ色になるまで火を通す。熱湯を加えてスプーンでゆっくりと溶きのばし、プリン型に流し入れる。
- ② プリンの生地をつくる。  
ボウルに卵を入れ、泡立たないようにほぐして、ゆずのしぼり汁を加えて混ぜる。次に、準備しておいた砂糖入りの牛乳を少しずつ加えて混ぜる。
- ③ 万能こし器に通してなめらかにし、ゆずの皮のすりおろしを加える。生地をプリン型に流し入れる。
- ④ 蒸気の立った蒸し器に入れ、85~90℃位で20分ほど蒸す。または、140℃のオーブンで30分間蒸し焼きにする。

## No. 10 簡単! ゆずのマーマレード

### 材料

☆ゆずの皮……3個分  
☆砂糖……ゆずの皮と同量  
※同量ならOKなので、ゆずの皮の量は好みで準備してください。



### 作り方

- ① ゆずはよく洗い、横半分に切る。レモンしぼりなどで汁をしぼり別にとっておく。
- ② 中袋をこそげ取り、皮は細切りにしておく。  
(皮の分量を量っておく)
- ③ 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、②の外皮を入れる。再沸騰してから約3分間ゆで、ざるにあげておく。
- ④ 鍋に③の外皮と①のしぼり汁、砂糖を入れて火にかける。
- ⑤ 木べらなどでかき混ぜながら煮詰める。好みのトロミ具合で火からおろす。

このマーマレードは、他のいろいろなお菓子にも使用できますよ。  
レシピ No. 5・10・19・20・22・23・24にも使用しています。ぜひ試してみてくださいね。

## No. 11 ゆずマーマレードケーキ

### 材料 (天板1枚分)

☆薄力粉……230g  
☆ベーキングパウダー……小さじ1  
☆塩……小さじ1/5  
☆バター……40g  
☆ショートニング……30g  
☆卵……大1個  
☆砂糖……100g  
☆ゆず……180g  
マーマレード (レシピ No.10)  
☆卵黄……1個分  
☆砂糖……小さじ1/2

### 作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、塩はあわせてふるっておく。
- ② ボウルにバター、ショートニングを入れて木杓子でクリーム状にし、砂糖を加え、さらに卵も3~4回に分けて加えよく混ぜる。
- ③ ②に①の粉を入れて混ぜ、休ませる。
- ④ 休ませた生地を6:4に分け、多い方を天板にひろげる。
- ⑤ ゆずマーマレードをのせる。
- ⑥ 残りの生地は1cm幅の带状に切り、⑤の上に格子状にかざる。
- ⑦ 卵黄に砂糖少々混ぜて表面にぬり、180℃のオーブンで15~18分焼く。
- ⑧ 短冊に切り分ける。



残った卵白で  
もう1品!  
No. 15をみてね。



## No. 12 ゆず大学いも

### 材料 (4人分)

☆さつまいも……1～1.5本

☆ゆずの皮……適量

☆揚げ油……適量

#### 【みつ】

☆砂糖……大さじ9

☆みりん……大さじ2

☆しょうゆ……大さじ1

☆水……大さじ3

### 準備

- ① ゆずの皮はすりおろしておく。

### 作り方

- ① さつまいもは1cm角くらいの拍子切りにして水に放ち、ざるにあげて水気をふきとる。
- ② 深めのフライパンまたは鍋にさつまいもを入れ、常温の油をさつまいもがかぶるくらいまで注ぎ、中火にかける。
- ③ 鍋に【みつ】の材料を入れて中火にかけ、少しトロミがつくまで煮詰める。
- ④ さつまいもが薄く色付いたら取り出し、そのまま③の【みつ】の鍋に入れる。
- ⑤ 鍋を振りながら全体に【みつ】をからめ、クッキングシートなどくっつきにくいものの上にさつまいもを広げる。全体にすりおろしたゆずの皮をふりかけ、そのまま冷ましておく。

## No. 13 ゆずいもようかんときんつば

### 材料 (15cm×15cmの流し函1台分)

☆さつまいも……500g

#### 【寒天液】

☆粉寒天……4g

☆水……170ml

☆砂糖……200g

☆ゆずのしぼり汁…30ml

#### 【きんつばの衣】

☆薄力粉……50g

☆白玉粉……大さじ1

☆水……100ml

☆ゆずの皮……適量

### 作り方 (ゆずいもようかん)

- ① さつまいもは皮をむいて小さめの乱切りにし、やわらかくなるまでゆでる。ざるにあげて水けをきり、ボウルに入れて熱いうちに、マッシャーなどでつぶす。
- ② 鍋に分量の水を入れて粉寒天をふり入れ、混ぜながら火にかける。煮立ったら火を弱めて砂糖を加え、寒天と砂糖を煮溶かす。火を止めて、ゆずのしぼり汁も加える。この寒天液を熱いうちにつぶしたいもに加え、しゃもじで手早く混ぜ合わせる。
- ③ 流し函を水でぬらし、②を流し入れ、冷やし固める。完全に固まったら取り出し、好みの形に切り分ける。

### 作り方 (いもきんつば)―ゆずいもようかんを使って―

- ① 衣をつくる。白玉粉をボウルに入れ分量の水を少しずつ加えながら、指先でほぐしながら混ぜる。なめらかになったら、すりおろしたゆずの皮を加え、薄力粉をふりいれ、木べらなどで混ぜる
- ② フライパンに薄く油をひき、切り分けたようかんに衣をつけて乾く程度に焼く。(1面ずつ焼くとよい)



砂糖の量は、好みで加減  
してみてください。

## No. 14 ゆずスイートポテト

### 材料 (4人分)

☆さつまいも……………1本  
(250~300g)  
☆砂糖……………大さじ4  
☆バター……………10g  
☆卵黄……………1個分  
☆ゆずのしぼり汁…大さじ1  
☆生クリーム……………大さじ1

#### 【マーマレードソース】

☆ゆずマーマレード…大さじ2  
(レシピNo. 10)  
☆キルシュ……………小さじ2

### 作り方

- ① さつまいもは輪切りにして皮をむき、やわらかくなるまでゆでる。
- ② 【マーマレードソース】を混ぜ合わせる。
- ③ ①のさつまいもがやわらかくなったらざるにあげて水けをきり、ボウルに入れて熱いうちにマッシャーなどでつぶす。砂糖とバターを加え、木べらでバターが溶けるまでよく混ぜ合わせ、さらに、卵黄、ゆずのしぼり汁を混ぜ合わせる。生クリームも少しずつ加えて混ぜる。
- ④ ③の生地をアルミカップに入れ、②のマーマレードソースをのせる。
- ⑤ 230℃に予熱したオーブンで、表面に焼き色がつくまで焼く。(約9分)



キルシュがない場合やお酒が苦手な場合は、水でのぼしてください。



残った卵白で  
もう1品!  
No. 15をみてね。

## No. 15 ゆずかりかりアーモンド焼き菓子

### 材料 (6人分)

☆砂糖……………150g  
☆卵白……………50g  
☆薄力粉……………70g  
☆アーモンド……100g  
スライス  
☆ゆずの皮……………適量

#### 【仕上げ】

☆卵  
☆粉砂糖

### 準備

- ① ゆずの皮はすりおろしておく。

### 作り方

- ① ボウルに砂糖、卵白を入れ、ハンドミキサーでよく練る。
- ② ゆずの皮、薄力粉を加え、軽く混ぜ合わせる。
- ③ アーモンドスライス入れて、混ぜ合わせる。
- ④ クッキングペーパーをしいた天板に、スプーンで生地を落とし、直径3cm、厚さ5mm程度に広げる。
- ⑤ 上面に溶き卵を塗って粉砂糖をふり、180℃に熱したオーブンで10分程度、焼き色がつくまで焼く。



ゆずの皮はお好みで入れてください。  
もちろん、入れなくてもOKですよ。

## No. 16 びわジャム(ゆず風味)

### 材料

☆びわ(果肉)……………500g  
☆砂糖……………200g  
☆ゆずドリンク……50ml

### 作り方

- ① びわは、皮をはいで、種を除き、砂糖とゆずドリンクを加えて煮る。
- ② あくをすくいながら、こがさないように煮詰める。

\*砂糖とゆずドリンクは、びわの甘さによって加減してください



土佐物部の、ゆずドリンクを使って作っています。

## No. 17 青ゆずのクリスタルゼリー

### 材料

【青ゆずゼリー】  
☆粉ゼラチン…………… 大さじ1 }  
☆水…………… 50ml }  
☆グラニュー糖……………40g  
☆熱湯……………100ml  
☆水……………100ml  
☆青ゆずのしぼり汁……小さじ2  
☆青ゆずの皮……………適量  
【ミルクゼリー】  
☆粉ゼラチン…………… 大さじ1 }  
☆水…………… 50ml }  
☆グラニュー糖……………40g  
☆牛乳……………170ml  
☆エバミルク……………30ml  
☆バニラエッセンス……少々  
☆青ゆずの皮……………適量

### 準備

- ① 粉ゼラチンはそれぞれボウルに入れ、水をふり入れて10～15分間おいておく
- ② 青ゆずの皮をすりおろしておく

### 作り方

- ① 【青ゆずゼリー】しめらせた粉ゼラチンのボウルの一つに、砂糖を加えて熱湯を注ぎ、泡だて器で泡立てないように混ぜる。
- ② ゼラチンと砂糖が溶けたら、分量の水と青ゆずのしぼり汁とゆずの皮を入れて混ぜる。
- ③ 角型に②を注いで冷蔵庫に入れ、冷やし固める。
- ④ 【ミルクゼリー】牛乳100mlを温める。ゼラチンが入った残りのボウルに砂糖を加え温めた牛乳も加えて混ぜ、ゼラチンを溶かす。
- ⑤ 残りの牛乳を冷たいまま加え、エバミルク・エッセンスを加えて混ぜる。③と同様にする。
- ⑥ 固めたゼリーを1cm角に切り、二種類のゼリーを器に盛る。

\*②を茶こしなどでこし、冷やし固めると色は薄くなるが舌触りはよい



## No. 18 青ゆずのわらびもち

### 材料 (2人分)

☆わらびもち粉……………45g  
☆砂糖……………60g  
☆青ゆずのしぼり汁………20cc  
☆水……………200cc  
☆青ゆずの皮………適量



### 準備

- ① ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。
- ② ボウルに冷水を作っておく。

### 作り方

- ① 鍋に、わらびもち粉、砂糖、水、ゆず酢を入れ、木ベラで透明感がでるまでよく練る。(完全な透明にはなりません)
- ② 全体が透明になってきたら、火を止め青ゆずの皮を加えて練る。(青ゆずの色を綺麗に出すため、できるだけ熱を加えないようにサッと仕上げるとよい)
- ③ スプーンでわらびもちを丸くなるように取り、冷水入りのボウルに落とす。  
\*または、バットにそのまま移し冷し固め、好みの大きさにカットしてもよい。
- ④ 水気を切って、器にもって出来上がり。

## No. 19 ゆずのタルト

### 材料

☆タルト生地……………適量  
(市販のタルト生地を使用)  
☆ゆずのカスタードクリーム  
……………適量  
(レシピ No.14)  
☆お好みのフルーツ

### 準備

- ① レシピNo. 4のゆずのカスタードを作っておく。

### 作り方

- ① 市販のタルト生地に、ゆずカスタードを絞りだす。  
(スプーンなどで入れてもOKです)
- ② お好みのフルーツをのせ、粉砂糖を振りできあがり。

カスタードに酸味があるので、フルーツは甘めのものを使用するのがお勧めです。  
お好みで生クリームなども使用しても美味しいです。



## No. 20 ゆずのガトーショコラ

**材料** (15cm型1個分)

★チョコレート……70g  
★生クリーム……50cc  
★バター……50g  
☆ゆず酢……大さじ2  
☆卵黄……3個  
☆グラニュー糖……30g  
☆卵白……3個  
☆グラニュー糖……80g  
☆ココアパウダー……40g  
☆薄力粉……20g  
☆ゆずの皮……大さじ2

**準備**

- ① 薄力粉、ココアパウダーは一緒に振るっておく。
- ② ケーキ型に型紙をしいておく。

**作り方**

- ① 耐熱ボウルに★3種を入れ、ラップをしてレンジにかける。溶けたらよく混ぜ合わせ、そこにゆず酢を加えて更に混ぜる。
- ② 卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え、軽くつのが立つまで泡立てる。
- ③ 卵黄にグラニュー糖を加え、白くもったりするまで泡立てる。
- ④ ③に①とゆずの皮を加えてしっかり混ぜ、振るっておいいた粉を振るい入れ、しっかり混ぜる。
- ⑤ ②の卵白を2回にわけて④に加える。  
最初は④になじむようにしっかり混ぜ、残りは泡が潰れないように優しく混ぜ合わせる。
- ⑥ 型に流しいれ、170℃に熱したオーブンで、30～40分程度焼き上げる。

## No. 21 ゆずどら

**材料** (6個分)

【どら焼き生地】  
☆薄力粉……100g  
☆ベーキング  
パウダー……小さじ2/3  
☆卵……2個  
☆砂糖……50g  
☆みりん……大1と1/2  
**A** { ☆しょうゆ……小さじ1/2  
☆水……1/4カップ  
☆ゆずの皮……大さじ1と1/2  
【ゆずあん】  
☆あんこ……適量  
☆ゆずのしぼり汁……適量

**準備**

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて振るっておく。
- ② ゆずあんを作っておく。(目安：あん100gに対しゆず酢小さじ1を加え練る。どら焼き1個にゆずあんを40g使用。)
- ③ ゆずの皮はすりおろしておく。

**作り方**

- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加える。泡だて器で白くもったりとするまで、よく混ぜ合わせる。
- ② 卵が白っぽくなるまで泡立てたら、みりんを加え泡だて器で混ぜ合わせ、次にゆずの皮を加えよく混ぜる。
- ③ Aの半量を加えて混ぜ合わせ、そこに振るい合わせておいいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、ヘラでダマが残らないようにさっくり混ぜ合わせる。
- ④ ラップをかけ冷蔵庫で30分寝かせる。寝かせた後、残りのAを加え、ヘラで練らないように混ぜる。
- ⑤ ホットプレートに薄く油をひく(余分な油は拭き取る)。約150度の中温で焼き上げ、表面に気泡が出て焼き色がついたら裏返す。
- ⑥ ゆずあんをはさみ、仕上げる

\* あんは焼いた生地がまだ熱いうちに挟むと、くっつきやすく、はがれにくい\*

## No. 22 ゆず大福もち

### 材料 (小12個分)

☆白玉粉……………150g  
☆水……………50g  
☆砂糖……………70g  
☆ゆずの皮……………大さじ1  
☆片栗粉……………適量  
【ゆずあん】 1個に25g  
☆白あん……………300g  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1  
☆ゆずのマーマレード…15g  
(レシピNo. 10)



### 準備

- ① 耐熱容器に分量の白玉粉と水を入れておく。(白玉粉のダマが溶けやすくなります)
- ② ゆずあんを作っておく。(目安：あん 100g に対しゆず酢 小さじ1、マーマレード5gを加え練る。大福1個にゆずあんを25g使用。)

### 作り方

- ① 水に浸けておいた白玉粉を、ダマがなくなるまで手で混ぜます。ダマがなくなったら、砂糖を加えて混ぜ、良く混ぜたらゆずの皮を加えて更に混ぜます。
- ② ラップをかけ、500wのレンジで2分加熱します。(真ん中が火が通ってない状態) 木ベラでよく練ります。粉っぽさがなくなったら、ラップをしレンジで2分加熱します。
- ③ 粉っぽさがなくなるまで、レンジ→捏ねるの工程を繰り返します。(目安として2~3回)
- ④ 容器に片栗粉をしき、その上に③を取り出す。皮を12等分し、あんを包み丸める。

## No. 23 アップルパイゆず風味

### 材料

☆冷凍パイシート……1/2袋  
☆卵(艶出し用)……適量  
【リンゴのフィリング】  
☆リンゴ……………1個  
☆バター……………10g  
☆砂糖……………70g  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1  
☆ゆずマーマレード…25g  
(レシピNo.10)  
☆ケーキクラム……………20g  
(または、パン粉でもOK)

### 準備

- ① 冷凍パイシートを解凍しておく。
- ② ゆずのマーマレードは粗みじん切りにしておく。
- ③ オーブンを220℃で余熱しておく。

### 作り方

- ① りんごは皮をむき、約8mm.の厚さのちょう切りにする。
- ② フライパンを強火にかけ、バターを熱する。泡が消え茶色になったらリンゴと砂糖を加える。さらに、きざんだマーマレードとゆず酢を加えリンゴに火が通るまで熱する。
- ③ 茶色く煮詰まってきたら火を止め、水分を吸わせるように、ケーキクラムを加える。バットなどにとり、広げて冷ます。
- ④ 冷凍パイシートに、リンゴのフィリングをつめる。つやを出すために卵をはけで塗っておく。
- ⑤ 約20分ほど焼き上げる。



## No. 24 ゆずのレアチーズケーキ

**材料** (直径18cm 高さ4cm 流し型)

### 【ビスケット生地】

☆ビスケット……………100g  
☆無塩バター……………50g

### 【レアチーズクリーム】

☆粉ゼラチン  
……………大さじ1と1/2 }  
☆水……………大さじ3 }  
☆牛乳……………50cc  
☆グラニュー糖……………80g  
☆クリームチーズ……………250g  
☆生クリーム……………120cc  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ2 }  
☆ゆずのマーマレード…30g }  
(レシピNo. 10)

**準備**

- ① クリームチーズ、無塩バターをそれぞれ室温に戻しておく。
- ② 粉ゼラチンは分量の水で溶かしておく。
- ③ マーマレードは、細かく刻んでおく。

**作り方**

- ① 【ビスケット生地】ビスケットを細かく砕く。無塩バターを泡だて器でよくねり。砕いたビスケットに加えよく混ぜる。
- ② 底の抜ける型に薄く油を塗り、ビスケット生地を平らに敷き詰め冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。
- ③ 【レアチーズクリーム】小鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ火にかける。砂糖が溶けたら火から降ろし、水で溶かしておいたゼラチンを加えてよく混ぜる。
- ④ 生クリームをゆるめに泡立てしておく。(六~七分立て)
- ⑤ クリームチーズをボウルに入れ、木ベラでなめらかになるまで練る。泡だて器に持ち替え③を加えて、さらによく練る。
- ⑥ ④とゆずのしぼり汁、マーマレードを加え混ぜる。
- ⑦ ビスケット生地の上に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

## No. 25 ゆずのワッフル

**材料** (10cm×11cm のワッフル型 6個分) **準備**

☆強力粉……………200g  
☆砂糖……………45g  
☆塩……………2g  
☆スキムミルク……………10g  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1  
☆ゆずの皮……………大さじ2  
☆はちみつ……………大さじ1  
☆ドライイースト……………6g  
☆水……………75ml  
☆卵……………50g  
☆無塩バター……………50g

- ① バターは1cm角に切っておく。
- ② ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。

**作り方**

- ① ボウルに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜる。
- ② ①にゆずのしぼり汁、ゆずの皮、はちみつを加え、さらに混ぜ合わせる。
- ③ イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、②に少しずつ加えながらなめらかになるまで混ぜる。
- ④ ③にバターを加えひとまとめになるまでこねる。
- ⑤ ボウルにラップをかけ、30℃で約30分、発酵させる。
- ⑥ 6等分してそれぞれ丸め、10分休める。
- ⑦ 熱しておいたワッフルメーカーに生地を入れて焼く。
- ⑧ プレートから取り出し、メープルシロップやはちみつをかけていただけます。

アイスをそえても  
いいですね!!





## No. 26 ゆずたいやき

**材料** (長さ10cm×幅5.5cm 8個分) **準備**

☆薄力粉……………150g  
☆ベーキング  
パウダー……………大さじ1/2  
☆卵……………1個  
☆砂糖……………50g  
☆牛乳……………50ml  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1  
☆ゆずの皮……………小さじ1  
☆ゆずどらのゆずあん(レシピNo.21)  
(鯛焼き1個にゆずあん20g)  
☆ゆずのロールケーキのカスタードクリーム  
(レシピNo.4)  
(鯛焼き1個にカスタードクリーム20g)

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを加えてふるっておく。
- ② ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。

### 作り方

- ① ボウルに卵と砂糖を入れ、泡だて器でよく混ぜあわせる。
- ② ①にふるった薄力粉・ベーキングパウダーと牛乳を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。さらに、ゆずの皮・ゆずのしぼり汁を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 熱しておいたプレートからはみ出さないように型の中にくすくす半分ほど生地を流し込む。(ふたは開けたまま)
- ④ 生地が少し膨れて小さな穴が開いてきたら、ゆずあんを20gスプーンでのせる。その上に型からはみ出さないように少し生地を流し込み、ふたを閉じ、4～5分焼く。

市販の「たいやき」と比べると小さいサイズです。  
中身はゆずあん・カスタードのどちらかお好みで!

**注意:** プレートの型により「たいやき」の大きさが異なると思います。

## No. 27 ゆずのガレット

**材料** (直径5cmの丸型約24枚分) **準備**

☆無塩バター……………160g  
☆粉砂糖……………60g  
☆卵黄……………2個分  
☆塩……………少々  
☆薄力粉……………240g  
☆ベーキング  
パウダー……………小さじ1/4  
☆ゆずのマーマレード…30g  
☆溶き卵……………1個分

- ① バターは室温にもどし、やわらかくしておく。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ③ マーマレードは刻んでおく。
- ④ オーブンを160℃に予熱する。

### 作り方

- ① ボウルにバターを入れクリーム状にし、粉砂糖を2～3回に分けて入れ、その都度混ぜる。
- ② ①に塩、卵黄を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ②にマーマレードを加え、泡だて器で軽くなめらかなるまで混ぜる。
- ④ ③に粉を半分くらい加えゴムベラでしっかりと混ぜ、生地へのなじみをよくしたら、残りの粉を入れ粉っぽさがなくなるまで押さえつけるように混ぜる。
- ⑤ ひとまとめにして冷蔵庫で1時間ほど休ませる。→ めん棒で8mmの厚さにのばす。
- ⑥ 型抜きをし、表面に溶き卵を塗り、竹串で格子状に筋をつける。160℃で20分ほど焼く。

※ クッキーよりもサクサクした歯ごたえです!



## No. 28 ゆずのスコーン

**材料** (直径 5.5cm の丸型約 9~10 枚分) **準備**

☆薄力粉……………200g  
☆ベーキング  
パウダー……………小さじ1  
☆塩……………小さじ1/3  
☆グラニュー糖……………60g  
☆無塩バター……………70g  
☆卵黄……………1個分  
☆牛乳……………50ml  
☆ゆずの皮……………小さじ2  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1  
☆つや出し用の牛乳……………適量  
☆グラニュー糖……………適量

- ① バターは1cm角に切り、使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。
- ② オーブンを180℃に予熱する。
- ③ ゆずの皮はすりおろしておく。

### 作り方

- ① ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩、グラニュー糖をすべてふるい合わせる。
- ② ①の中央にバターをのせ、カードでさらに細かく刻んでいく。バターを粉に混ぜ込み、なじませる。
- ③ 卵黄と牛乳をまぜておき、②に加える。さらに、ゆずの皮としぼり汁を加え、練らないように、ひとまとめになるまで混ぜる。
- ④ めん棒で2.5cmの厚さにのばす。生地を軽くととのえラップに包んで冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- ⑤ 型抜きをし天板にのせ、表面につや出し用の牛乳をぬる。
- ⑥ 上からグラニュー糖をふり、180℃のオーブンで16分ほど焼く。



※ **ビスケットとパンの間のような独特の食感です!**

## No. 29 ゆずのシュークリーム

**材料** (6個分)

**準備**

【シュークラスト】  
☆薄力粉……………45g  
☆卵……………2個分  
☆バター……………40g  
☆水……………50ml  
☆ゆずの0-1杯-キのカスタードクリーム  
(レシピNo.4)  
【ホイップクリーム】  
☆生クリーム……………50ml  
☆砂糖……………大さじ1  
☆ゆずの皮……………小さじ1

- ① オーブンを200℃に予熱する。
- ② 薄力粉はふるっておく。

### 作り方

- ① なべにバターと水を入れ沸騰させ、薄力粉を一度に入れ、ごく弱火にして2分間木じゃくして練る。
- ② 火からおろし熱いうちに卵を1個入れ完全に混ぜたらもう1個の卵を割りほぐしておき、やわらかさを見ながら加えていく。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、②を間隔をあけて絞り出し、霧を吹く。
- ④ 予熱しておいたオーブンで、20分焼く。
- ⑤ シューの上から1/3のところを横に切り、クリームを詰める。

お好みでカスタードクリームとホイップクリームの両方を入れてみてください。



## No. 30 ゆずゼリー

**材料** (ゼリー型4個分)

**A** { ☆ゆずドリンク……………60ml  
☆水……………120ml  
☆粉寒天……………2g  
☆水……………100ml  
☆砂糖……………小さじ1  
(はちみつ……………小さじ1でも)  
☆ゆずの皮……………小さじ1/2  
☆ゆずのマーマレード……………適量

**準備**

- ① ゆずドリンクを水でうすめておく。(A)
- ② ゆずの皮はすりおろしておく。

**作り方**

- ① なべに粉寒天と水を入れて加熱し煮とかし、さらに砂糖を加えて煮とかす。
- ② ①が70℃くらいになったら、**A**を加えてよく混ぜる。
- ③ ゆずの皮を入れさらに混ぜる。水でぬらしたゼリー型4個にマーマレードを2切れくらい入れ、液を流し入れ、冷やし固める。
- ④ ③が固まったら、型からぬいて器に取り出す。

土佐物部の

ゆずドリンクを  
使用しています！



ゆずの皮はお好みで入れてください。  
もちろん、入れなくてもOKですよ。

## No. 31 ゆずのマドレーヌ

**材料** (直径7.5cm型 8個分)

☆薄力粉……………140g  
☆ベーキング  
パウダー……………大さじ1/2  
☆卵……………2個  
☆砂糖……………140g  
☆無塩バター……………150g  
☆塩……………少々  
☆ゆずの皮……………小さじ2  
☆ゆずのしぼり汁……………大さじ1

**準備**

- ① オーブンを180℃に予熱する。
- ② 卵は室温にもどしておく。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ④ バターは湯せんで溶かしておく。

**作り方**

- ① 卵をボウルに入れ、泡だて器で軽くほぐす。塩・砂糖を加えて大きく混ぜ、空気を含ませるように泡立てる。
- ② 表面が白っぽく、細かい泡が立つまで泡立てる。ゆずの皮・しぼり汁を入れ、さらに混ぜ合わせる。
- ③ 泡だて器をゴムべらに替え、ふるい合わせた粉を加え、さっくり切るように混ぜる。
- ④ 溶かしバターを表面全体に加え、ゴムべらで手早く混ぜ合わせる。なめらかになり生地表面につやが出てくるまで混ぜる。
- ⑤ 型に生地を八分目まで流し入れる。表面をならし、180℃のオーブンで15分焼く。



## No. 32 ゆずピール・ピールチョコレート

### 材料

☆ゆずの皮……………5～6個分  
(皮のみ250g)  
☆上白糖……………250g  
☆グラニュー糖……………適量  
(仕上げ用)  
  
☆ビターチョコレート……………適量

### 作り方 (ピール)

- ① ゆずの皮は、表皮を軽くすりおろして、横半分に切る。中袋をこそげ取り、皮の内側の糸状の繊維を取る。さらに半分に切る。(皮の分量を量っておく。)
- ② 鍋に湯を沸かし①を入れて1分ゆでる。ザルにあげて、もう一度1分ゆでて、サッと水洗いし軽く絞る。
- ③ 鍋に500ccの湯と上白糖の1/2の量、②の皮を入れて弱火で煮る。
- ④ ③の水分が半分くらいになったら、残りの上白糖を加え弱火で煮続ける。
- ⑤ ④のピールに少し照りが出てきて、煮汁が鍋底に少し残っているくらいになったら火を止め、ピールを取り出し、クッキングシートの上で冷やす。
- ⑥ 冷やした皮にグラニュー糖をまぶす。(パッ・お菓子作り等に使う時はグラニュー糖をまぶさず、密閉容器で保存)

### 作り方 (ピールチョコレート)

- ① ゆずピールを幅7～8mmの棒状に切り、端の1/4のところまで(片端)グラニュー糖をまぶす。
- ② 刻んだビターチョコレートを小ボウルに入れ、湯をはったボウルに入れて湯せんで溶かす。
- ③ ①のゆずピールはグラニュー糖をまぶした部分を持って、30～31℃にしたチョコレートをからめる。クッキングシートに並べて乾かす。

## ☆1 青ゆずとタコのスパゲッティ

### 材料 (4人分)

☆スパゲッティ……………300g  
☆茹でタコ……………100g  
☆青ゆずの皮……………4個分  
☆鶏ガラスープの素……………少量  
☆塩・こしょう……………少量  
☆オリーブオイル……………適量  
☆水菜……………適量

### 準備

- ① 青ゆずの皮はすりおろしておく。

### 作り方

- ① ゆでたスパゲッティにタコを加え、オリーブオイルで炒める。(スパゲッティのゆで汁を少量入れるとよい)
- ② 塩・こしょう・鶏ガラスープの素で味を整える。
- ③ 最後に、青ゆずの皮をスパゲッティに混ぜ器に盛る。水菜を散らす。



ゆずの皮はお好みで、量を加減してください。  
No.2の青ゆずドレッシングを、かけても美味しいですよ。

## ☆2 大根サラダ青ゆずドレッシング

### 材料 (2人分)

- ☆大根……………10cm
- ☆りんご……………1/4個
- ☆水菜……………適量

#### 【青ゆずドレッシング】

- ☆オリーブオイル……大さじ4
- ☆青ゆずのしぼり汁…大さじ4
- ☆青ゆずの皮……………少々
- ☆塩・こしょう・砂糖  
……各少々

### 準備

- ① 青ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。

### 作り方

- ① 大根は細切りにして水に放す。りんごも細切りにして、塩水につける。ともに水気をよくする。
- ② 水菜は2、3cmに切り、水に放して水気を切る。
- ③ ①・②を盛り合わせ、いただく直前に青ゆずドレッシングをかける



No.1の青ゆずとタコのスパゲッティに、この「青ゆずドレッシング」をかけて食べても美味しいです

## ☆3 青ゆずの塩焼きそば

### 材料 (2人分)

- ☆焼きそばの麺……………2玉
- ☆刻みねぎ……………5cm分
- ☆豚バラ肉……………適量
- ☆野菜……………適量  
(キャベツ・にんじん・もやし・えのき等)
- ☆青ゆずの皮……………適量
- ☆ゴマ油……………適量

#### 【ゆず塩タレ】

- ☆水……………70cc
- ☆塩……………小さじ1と1/2
- ☆中華味のもと……………小さじ2
- ☆黒こしょう……………適量
- ☆青ゆずのしぼり汁…大さじ2
- ☆にんにくのすりおろし…適量

### 準備

- ① 青ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。

### 作り方

- ① ボウルにゆず塩タレの材料を、全てあわせておく。
- ② ゴマ油で、肉と刻みねぎ、野菜を炒める。  
(野菜は水気がなくなるまで炒める)
- ③ 野菜がしんなりしてきたら麺を加え、合わせておいたタレを加えさらに炒める。
- ④ 火を止める直前に、お好みの量の青ゆずの皮を加え、さっと炒め混ぜ合わせる。

## ☆4 柿のおろしあえ

### 材料 (5人分)

☆柿……………200g  
☆大根……………300g  
【合わせ酢】  
☆青ゆずのしぼり汁……  
大さじ3と1/3  
☆塩……………小さじ1弱  
☆砂糖……………大さじ3弱  
☆青ゆずの皮……………適量

### 準備

- ① 青ゆずの皮はすりおろし、汁をしぼっておく。

### 作り方

- ① 柿は1cmのさいの目切りにする。
- ② 大根はすりおろして、軽く水気をきる。
- ③ 合わせ酢をつくり、柿・おろし大根・ゆずの皮を入れて混ぜる。



## ☆5 青ゆずの卵雑炊

### 材料 (2人分)

☆ご飯……………茶碗に軽2杯  
☆卵……………2個  
☆青ゆずの皮……少々  
☆青ゆずのしぼり汁  
【あわせ地】  
☆だし……………600ml  
☆薄口しょうゆ…大さじ1  
☆塩……………小さじ1/2

### 準備

- ① ご飯はざるに入れ、水で洗う。
- ② 青ゆずの皮は、すりおろしておく。

### 作り方

- ① ご飯はざるに入れて水で洗う。
- ② 鍋に合わせ地の材料を入れて、煮立ったら①のご飯を加え、再び煮立ったら、溶き卵を流し入れ、火を止める。
- ③ 器に入れ、すりおろした青ゆずの皮を散らす。好みによって、青ゆずのしぼり汁を少量加えてもよい。



青ゆずのしぼり汁はお好みで入れてください。  
もちろん、入れなくてもOKですよ。



## ☆6 青ゆずの卵焼き

**材料** (卵焼き器1本分で2人分)

☆卵……………3個  
☆だし汁……………50ml  
☆青ゆずの皮……………少々  
☆青ゆずのしぼり汁  
……………小さじ1と1/2  
☆塩……………小さじ1/4  
☆薄口しょうゆ……………小さじ1/2  
☆油……………適量



**準備**

- ① だし汁をとっておく。
- ② 青ゆずの皮は、すりおろし、汁をしぼっておく。

**作り方**

- ① 卵を溶きほぐし、だし汁と調味料、青ゆずのしぼり汁、青ゆずの皮を加えてよく混ぜ合わせる。
- ② 卵焼き器に油を入れて、火にかけ、熱油を十分になじませておく。
- ③ よく熱した卵焼き器に、①の1/3くらいを流し入れ、半熟の状態にしてから巻き込み、さらに油を流してよく熱して、残りの卵汁を何回かに分け流し入れ、同様に巻いていく。(焦がさないように注意)
- ④ 巻きすで形を整え、4つに切り、1人2切れを皿に盛りつける。