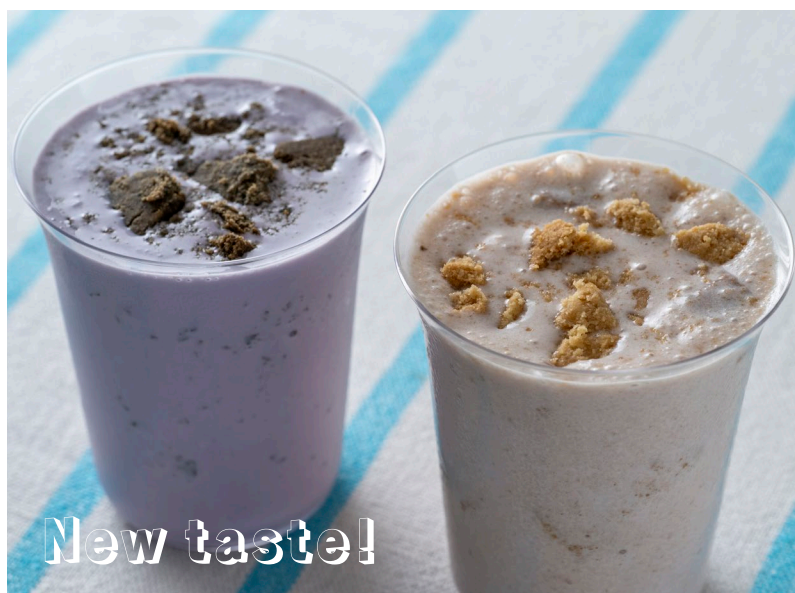




黒ごまのセサミちんすこう4枚と紅イモアイス1カップ分(110ml)と牛乳200ml、白ごまのセサミちんすこう4枚とウベアイス1カップ分(110ml)と牛乳200mlをそれぞれミキサーにかけてシェイクをつくる。グラスに注ぎ、それぞれ黒ごまのセサミちんすこう、白ごまのセサミちんすこう各1枚を砕いてトッピングする。

セサミちんすこう×紅イモ、ウベアイス



セサミちんすこう

材料 15枚分

太白胡麻油	20g
キビ砂糖または黒糖(粉)	30g
中力粉	80g
純ねり胡麻 黒もしくは白ソフトパウチ	30g

- ① 太白胡麻油とキビ砂糖または黒糖を混ぜ合わせ、中力粉を加えて混ぜる。
- ② ①に純ねり胡麻 黒もしくは白ソフトパウチを加えて混ぜ、ひとまとめにする。
- ③ 厚さ8mmにのばし、型でぬく(ここでは1辺2cmの六角形の型を使用)。
- ④ 170℃のオーブンで18～20分焼く。

【セサミちんすこうのアレンジ】

青海苔ちんすこう

材料 15枚分

太白胡麻油	30g
キビ砂糖	30g
中力粉	80g
すじ青海苔	小さじ1

- ① 太白胡麻油とキビ砂糖を混ぜ合わせ、中力粉、すじ青海苔を加えて混ぜてひとまとめにする。あとは「セサミちんすこう」③、④と同様にする。

黒ココちんすこう

材料 15枚分

太白胡麻油	30g
キビ砂糖または黒糖(粉)	30g
中力粉	80g
粉砂糖	大さじ2
A すり胡麻 黒	大さじ2
ココナッツファイン	大さじ1

- ① 太白胡麻油とキビ砂糖または黒糖を混ぜ合わせ、中力粉を加えて混ぜてひとまとめにする。あとは「セサミちんすこう」③、④と同様にする。
- ② Aを混ぜ合わせる。
- ③ ①が冷めたら、②をまぶす。



黒ごまムーチャーにすり胡麻 黒とココナッツファインを同割で合わせたパウダーをまぶして盛りつけ、塩ちんすこうアイス1カップ分(110ml)を添える。

黒ごまムーチャー×塩ちんすこうアイス



黒ごまムーチャー

材料 6枚分

もち粉	100g
キビ砂糖	30g
水	50～60ml
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	大さじ1
月桃の葉	6枚
太白胡麻油	適量

- ① げっとう 月桃の葉は洗って水気をふき取り、真ん中の硬い葉脈をピーラーで削り取る。もち生地をのせる部分に太白胡麻油をごく薄くぬっておく。太白胡麻油はぬらなくてもいいが、蒸しあがりにはがれやすくなる。
 - ② ボウルにもち粉とキビ砂糖を入れて混ぜ、水、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加えて練り混ぜる。耳たぶくらいの硬さになるように水の量で調整する。
 - ③ 6等分にして平らにし、①にのせて包み、ヒモ(月桃の葉が多めにあれば細く切って使う。もしくはビニールヒモなどを使用)で縛る。
 - ④ 蒸し器に入れ、約20分蒸す。
- ◎ 純ねり胡麻 白ソフトパウチでつくと、白ごま風味のムーチャーができる。



ごまぜんざいを盛りつけ、シークワサーシャーベット1カップ分(110ml)をのせる。

ごまぜんざい×シークワサーシャーベット



ごまぜんざい

材料 5人分

金時豆	200g
水	豆の4～5倍量
押し麦	50g
キビ砂糖または黒糖	200g
塩	少々
純ねり胡麻 黒・白ソフトパウチ	各適量

- ① 金時豆は一晩水(分量外)に浸す。
- ② 鍋に①と水を入れて強火にかけ、煮立ったらアクをとって弱火にする。フタをして金時豆が指でつぶせるくらいの柔らかさになるまで1時間ほど煮る。
- ③ ②に押し麦、キビ砂糖または黒糖、塩を加えてさらに約30分煮る。途中、水分が少なくなったら適宜足す。冷ます。
- ④ ③に純ねり胡麻 黒・白ソフトパウチをそれぞれかける。



ミキサーにバナナサーターアンドギー1個と黒糖アイス1カップ分(110ml)を入れ、バナナサーターアンドギーが粗めに残る程度に攪拌する。グラスに盛りつけ、粗く砕いたバナナサーターアンドギー1個分をトッピングする。

バナナサーターアンドギー×黒糖アイス



バナナサーターアンドギー

材料 10個分

生地	
全卵	1個
黒糖(粉)	70g
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	2g
すり胡麻 黒	10g
ココナッツファイン	5g
太香胡麻油	大さじ1
バナナ	1本
揚げ油(太白胡麻油に太香胡麻油を2割ほどブレンド)	適量

- ① 全卵と黒糖を混ぜ、合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダー、すり胡麻 黒、ココナッツファイン、太香胡麻油を加えてヘラでさっくり混ぜる。
- ② バナナを2cm角くらいの大きさに10等分に切る。
- ③ ①を10等分し、②を1切れずつ包んで丸める。生地がくっつきやすいので、手に太白胡麻油(分量外)をぬると作業しやすい。
- ④ 揚げ油を150℃に熱し、③を6～7分揚げる。ペーパータオルに取りだして油を切る。