

キリン 午後の紅茶 レモンティー に合う！

よろこびがつなぐ世界へ

**KIRIN**

小田原の梅を使った

# 梅酒シフォンケーキ

本取組は、市政課題の解決を目的とした  
小田原市とキリンビバレッジの若手交流会により発案されたものです。  
また、本レシピは「食育サポートメイト おだわら六彩会」が考案しました。



キリンビバレッジ株式会社  
たかい みな  
**高井 美奈**

紅茶研究家の磯淵猛（いそぶちたけし）  
先生のもとで紅茶を学んだ経験と、  
フードコーディネーター資格を活かし、  
「紅茶」のおいしさ・楽しさを広める  
活動を展開しています。

梅酒の爽やかさを  
「レモンティー」が引き立ててくれます！

## ◆材料（4人分）

- 薄力粉……………80g
- ベーキングパウダー…小さじ3/4
- 卵……………3個
- 砂糖……………80g
- サラダ油……………大さじ2
- 梅酒……………50cc
- 梅酒漬けの梅……………50g（可食部）

## ◆作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせる
- ② 卵黄と卵白に砂糖を各々40g入れ、別々に泡立てる
- ③ 泡立てた卵を合わせてざっくり混ぜ、①を加えてさらに混ぜる
- ④ サラダ油・梅酒・梅酒漬けの梅を加えて混ぜ、型に流し入れる
- ⑤ 160℃のオーブンで30分焼く

※果汁0.1%

