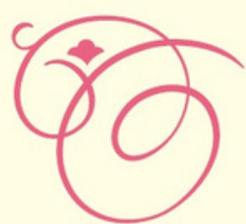


小田原旬のマルシェ

～柑橘編～

2026.02.21

学生考案レシピ集



小田原短期大学

Odawara Junior College

レシピ

1 片浦レモンの重ね香チーズタルト

・ 小田原ネーブルのチョコブラウニー

2 片浦レモンと紅茶のパウンドケーキ

4. WHITE CITRUS SAND

3

HP



ぜひ作ってみてください！！



小田原短期大学 学生考案レシピ

片浦レモンの 重ね香チーズタルト



材料（6個分）

タルト生地

- ・薄力粉 120g
- ・砂糖 40g
- ・無塩バター 60g
- ・卵黄 1個分
- ・シリコンマフィンカップ

チーズ生地

- ・クリームチーズ 106g
- ・グラニュー糖 30g
- ・卵（全卵） 1個分
- ・水切りヨーグルト 50g
- ・コーンスターチ 10g
- ・生クリーム（動物性） 50CC
- ・片浦レモン 1個
- トッピング用ピール※1 適量
- 果汁 5ml
- レモンの皮※2 小さじ1/3



作り方

タルト生地

- ①バターをクリーム状に練り卵黄を加える
- ②砂糖を加えヘラで混ぜる
- ③薄力粉を加えサックリ混ぜ、まとまったら冷蔵庫で30分冷やす
- ④ラップの上で0.5mmの厚さに伸ばし型取る
- ⑤フォークで穴をあけマフィン型に貼り付ける
- ⑥もう一度穴をあけ170度で予熱したオーブンで15分焼く
(それぞれの生地に重石を入れ、全体にアルミホイルをかぶせ10分、アルミホイルと重石を外して5分焼く)
- ⑦冷ましてから型から外しておく

チーズ生地

- ①食材を常温に戻しピールを加工しておく
- ②クリームチーズを滑らかにし、グラニュー糖を3回に分けて加え
卵・ヨーグルト・コーンスターチ・生クリーム・レモン果汁の順に混ぜ合わせる
- ③こし器で②をこし、レモンの皮を混ぜる
- ④事前に作ったタルトに流し入れ角切りにしたピールを乗せる
- ⑤170度で予熱したオーブンで15分焼く
- ⑥冷めたら冷蔵庫で寝かせる

※1 レモンの輪切りを10分下茹でし、レモンの重量の砂糖と水で10分煮たもの

※2 果汁を絞って残ったところの皮を剥いてみじん切りにしたもの

小田原短期大学 学生考案レシピ

小田原ネーブル のチョコブラウ ニー



材料（9個分）

小パウンド型 幅80×奥行30×高さ35cm

- ・ミルクチョコレート 100g
- ・無塩バター 70g
- ・上白糖 15g
- ・マーマレードジャム 50g
- ・卵 2個
- ・薄力粉 60
- ・純ココア g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・オレンジピール※1 30g
- ・くるみ 45g
- ・アーモンド 10~15個
- ・ドライオレンジ※2 3枚
- ・ピスタチオ 3g
- ・シロップ※3 100g

※1オレンジの皮を一度下茹でし、皮の重量の80%のグラニュー糖と水で煮たもの

※2ネーブルオレンジを3mm幅に輪切りし乾燥させたもの

※3砂糖80g、水30gを加熱し砂糖を溶かしたもの

作り方

- ①ミルクチョコレートと無塩バターを電子レンジで600wで1分温め、
溶け残りがあれば10秒ずつ追加で温める
- ②上白糖・マーマレードジャム・卵を入れてよく混ぜる
- ③薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーをふるってヘラでさっくり混ぜる
- ④くるみとオレンジピールを入れて混ぜたら型に入れる（1個50g程に分ける）
- ⑤ドライオレンジ・アーモンド・ピスタチオクラッシュを上に乗せて、
180度に予熱したオーブンで15~20分焼く
- ⑥焼きあがったらオレンジにシロップをぬる



小田原短期大学 学生考案レシピ

片浦レモンと 紅茶のパウンドケーキ



材料（1本分）

パウンド型 縦15×横7.5×高さ6cm

- ・片浦レモン 3個
(レモンピール、レモン果汁やすりおろし分も含めて)

A

- ・薄力粉 120g
- ・アーモンドプードル 60g
- ・てんさい糖 40g
- ・ベーキングパウダー 小さじ
- ・紅茶（如春園） 1 小さ
- ・レモンピール※1 30g

B

- ・無調整豆乳 70ml
- ・メイプルシロップ 大さじ
- ・植物性油 3 大さ
- ・レモン果汁 じ 2 大
(片浦レモンの果汁) さじ 2
- ・レモンの皮のすりおろし 1/2個

C

- ・粉糖 大さじ 4
- ・レモン果汁 小さじ 2



※1 レモンの皮を一度下茹でし、2回ゆでこぼしにした後皮の重量の70%のグラニュー糖と水で煮たもの

作り方

- ①ボウルにレモンピール以外のAを入れてゴムベラで均一になるように混ぜる
- ②別のボウルにBを入れて泡だて器で混ぜる
- ③①をふるったら②を入れてゴムベラでさっくり混ぜて、レモンピールを加えてさらに混ぜる
- ④パウンドケーキ型に③を入れて流し入れて170度に予熱したオーブンで25~30分焼く
- ⑤ボウルにCを入れてやさしく混ぜながら湯煎にかけて粉糖を溶かす
- ⑥⑤にとろみがついたら冷めた④にかけて仕上げに細かく刻んだレモンピールを上飾る

小田原短期大 学 学生考案レ シピ

WHITE CITRUS SAND



材料（9個分）

丸いクッキー型（直径5cm）

クッキー生地・無塩

バター・グラニュー 60g

糖・卵黄・薄力粉 35g

・コーンスターチ・ 1個分

塩・みかんパウダー 110g

※1 10g

1つまみ

小さじ1/2

シトラス生地

・ホワイトチョコレート 90g

・生クリーム（動物性） 30ml

・みかんピール※2 35g

飾り

・かぼちゃの種 9個



※1 みかんの皮を乾燥させミキサーで粉状にしたもの

※2 みかんの皮を一度下茹でし皮の重量の70%のグラニュー糖と水で煮たもの

作り方

下準備：バターを常温に戻し、みかんピールは細かく刻みオーブンを170度に予熱する

①ボウルに無塩バターを入れてゴムベラでクリーム状になるまで混ぜる

②グラニュー糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜる

③卵黄を加え分離しないように少しずつ加えながら混ぜる

④薄力粉・コーンスターチ・塩をふるい入れさっくり混ぜ、最後にみかん皮パウダーを加え全体が均一になるように混ぜる

⑤生地をラップで包み冷蔵庫で約30分休ませる

⑥生地をのばして丸いクッキー型で18枚分に切り抜く

⑦切り抜いた生地を天板に並べ、9枚の生地にかぼちゃの種をつける

⑧170度のオーブンで12~15分焼き、焼きあがったら網の上で完全に冷ます

⑨ホワイトチョコレートを刻み湯煎で溶かし、生クリームを加えてよく混ぜる

⑩みかんピールを加え均一になるまで混ぜる

⑪トッピングのないクッキーの裏面にクリームをのせかぼちゃの種のついたクッキーではさむ

⑫冷蔵庫で冷やししっかり固定させる

本日はイベントにご参加いただき
誠にありがとうございました！
小田原短期大学では日々の学びに加えて
小田原市との連携に積極的に取り組んでいます
地域に愛される短期大学を目指して
これからも頑張ります！



栄養士・保育者を目指せる短期大学



最後までお手に取っていただき
ありがとうございました

