

# 2024FSレシぴNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名: レモンスパークリング

料理の説明(セールスポイント):レモンのさっぱりした味とサイダーのしゅわしゅわした味わいが楽しめるドリンクになっています。



### \*材料( 4 人分)

～レモンゼリー～

レモン 1個

粉ゼラチン 5g

水(ゼラチン用) 大さじ 2

はちみつ 大さじ 2

水 200ml

～サイダーゼリー～

サイダー 300ml

粉ゼラチン 5g

ぬるま湯 50ml

レモン汁

サイダー 400ml

### 作り方

- 1.レモンを2枚分薄くスライスし残りは絞ります。
- 2.レモンゼリー用のゼラチンを水でふやかします。
- 3.鍋に水を入れて沸騰直前まで加熱します。火を止めて1のレモン果汁とはちみつを加えてよく混ぜ合わせたら、ゼラチンを加えて溶かします。
- 4.溶け切ったら粗熱を取り、バットに流し込み冷蔵庫で 2時間、固まるまで冷やします。
- 5.80℃程度のお湯と粉ゼラチンを合わせよく混ぜます。
- 6.5に砂糖を入れ、よく混ぜ合わせます。
- 7.ポウルにサイダーとレモン汁を入れ、5を加えて混ぜ合わせます。
- 8.バットに流し込んで冷蔵庫で 2時間固まるまで冷やします。
- 9.4と8が固まったらフォークなどで崩してグラスに入れ、サイダーを 100ml入れます。
- 10.グラスにスライスしたレモンを飾って完成です。

作成者名:笠原恵美

# 2024FSレシピNo.2 (ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名： 疲れた身体に一杯！レモンとライムのはちみつ漬けジュース

料理の説明（セールスポイント）：  
レモンとライムの香りを楽しみながら、はちみつの甘さを加えて飲みやすさを出しつつ、炭酸や水に入れることで、ジュースとして飲んでもらう。

疲れた身体に効く！

\*材料（ 2人分）

レモン:1個

ライム:1個

はちみつ:200g



## 作り方

- 1.レモンとライムの皮を大きめのそぎ切りにする。
- 2.種を取り除き、果肉の部分はみじん切りにする
- 3.保存容器に皮と果肉を入れる。
- 4.レモンとライムの全ての材料が浸る程度のはちみつを入れる。
- 5.冷蔵庫で冷やす。
- 6.およそスプーン2杯分をグラスに入れて、炭酸水や水を入れたら完成。

作成者名：金子暖叶

# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名: 果肉ゴロゴロ! レモンヨーグルト

料理の説明(セールスポイント):レモンの果肉のシャリシャリ感とヨーグルトの滑らかさが絶妙にマッチしたデザートです。とても食べやすいのが特徴です!



### \*材料(2人分)

ヨーグルト	375g(一箱)
レモン	1個
はちみつ	10g

### 作り方

- 1.レモンを切り、果肉と種を分ける。(レモンは酸味が強く、手が荒れる可能性があるため、きちんと手を洗いましょう)
- 2.取った果肉をヨーグルトと混ぜる。
- 3.はちみつを加える。
- 4レモンの皮を飾り切りして、盛り付けて完成です。

調理時間15分

作成者名:佐々木晃

# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名 レモンシロップ

料理の説明(セールスポイント): 疲れた日に、温まりたい日におすすめです。割って飲めば温めても冷やしても美味しく食べれます



\*材料( 人分)容器 150ml1個分

レモン 1個

砂糖 30g

はちみつ 大さじ2杯

### 作り方

- 1.レモンはよく洗って水気を取り、薄くスライスする。
2. 用意した瓶に、スライスしたレモンの1/3量を詰める。その上に砂糖の1/3量、はちみつ大さじ1を入れる。この工程をもう一度やる。最後に残りはちみつをいれ、そのまま少し置く
3. 砂糖が溶けて、レモン果汁が出てきたら蓋をして、瓶を回す。
4. 砂糖が溶けて、レモンスライスがひたひたに浸る位に果汁が出てきたらシロップの完成

作成者名:辻航平



# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名:レモンでさっぱり! 青切りレモンと紅茶のマドレーヌ

料理の説明(セールスポイント):紅茶のいい香りとレモンのほろにがさを感じるさっぱりとした味わいのマドレーヌは何個でも食べられる。

\* 材料(アルミ型 7個分)

・青切りレモン... 1/2個

・バター... 100g

・ホットケーキミックス... 100g

・砂糖... 80g

・卵... 2個

・紅茶の茶葉(ティーバッグ 1個)

## 作り方

1. レモンを細かく刻む。
2. バター100gを耐熱容器に入れ、電子レンジで50秒程度加熱し、溶かす。
3. オーブンを180℃で予熱する。
4. 溶かしバターと他の材料すべてをボールに入れてヘラで混ぜ、アルミ型に7~8程度流し込む。
5. 予熱したオーブンで20分程度焼く。(マドレーヌに焼き色がついたらアルミホイルを被せる。)

作成者名: 藤井 美咲



# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名: レモンと紅茶のパウンドケーキ

料理の説明(セールスポイント):レモンパウンドケーキに紅茶を加えておしゃれなおやつにしました。ホイップにも果汁を加え、レモンをたくさん感じられる一品。

### \*材料(3人分)

レモン 1/2個

アールグレイ 1.5g

無塩バター 120g

グラニュー糖 120g

卵 2個

薄力粉 120g

ベーキングパウダー 2g

ホイップ

レモン汁 小さじ2

生クリーム 100cc

グラニュー糖 大きじ1

バニラエッセンス 数滴

## 作り方

無塩バターと全卵は常温に戻す。卵は混ぜておく。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。茶葉は細かくしておく。

オーブンを180℃に予熱する。

パウンド型に紙にクッキングシートを引いておく。

1. レモン1/2個分の皮をすりおろし、果汁を絞る。
2. ボウルにバターを入れて泡立てる。
3. グラニュー糖を加え、白っぽくなるまですばやく泡立てる。
4. ふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れゴムベラでサクッと混ぜる。
5. 茶葉とすりおろした皮と果汁を加えて混ぜる。
6. 用意した型に、両端が高くなるように生地を入れ、40分ほど焼く。
7. 焼いている間にレモンホイップを用意する。ボウルに全ての材料を入れる。
8. 氷で冷やしながらか好みの硬さまで泡立てる。
9. 焼けたらパウンドの上側を切ってクリームをサンドする。

作成者名: 西方爽花



# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名: レモンの爽やかクリームパスタ

料理の説明(セールスポイント):

クリームパスタにレモンを加えることで、爽やかさを感じ、最後まで美味しく召し上がることが出来ます。



## \*材料(1人分)

レモン 1個

パスタ 100g

鮭(皮無し) 1切れ

しめじ ½袋

たまねぎ ½個

塩コショウ 少々

小麦粉 小さじ2

牛乳 150ml

バター 10g

固形コンソメ 1/2個

小ねぎ お好み

## 作り方

- 1.レモンは、飾り用に数枚イチヨウ切りにする。残りのレモンを絞る。
- 2.鮭は火が通るまで焼き、ほぐす。
- 3.玉ねぎは、薄くスライスする。しめじは、石づきを切り落とし、ほぐす。
- 4.スパゲッティを茹でる。茹で上がったらずルに上げて水気を切り、少量のオリーブオイル(分量外)を絡めておく。
- 5.鍋にバターを入れて弱火で加熱し、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎがしんなりしたら、しめじ・鮭を加えて混ぜる。
- 6.小麦粉を加えて炒め、牛乳を少量ずつ加えて、ダマにならないように混ぜる。固形コンソメを加えてトロっとするまで混ぜ、塩コショウで味を整え、火を止める。
- 7.スパゲッティを加えて混ぜ、レモン汁を加えて更に混ぜる。
- 8.お皿に盛り付け、飾り用のレモンとお好みでネギをのせて完成

作成者名: 大嶋水音

# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名: ネギとレモンのさっぱり冷麺

料理の説明(セールスポイント): 大根の甘酢漬けと冷麺のスープのお酢をレモン汁に変えて作った、レモンの香りを楽しめる夏にぴったりの冷麺です



\*材料( 1 人分)

レモン 1個

冷麺の麺

鶏ガラスープの素 小さじ4

A 醤油 大さじ1/2

砂糖 小さじ1/2

大根 100g

砂糖 大さじ3

卵 1個

小ネギ 15g

キムチ 10g

作り方

- 1.大根を1ミリの薄切りにした後ちょう切りにする。塩ひとつまみ(分量外)を加えて10分おいておく。
2. レモンを6枚分輪切りにし、残りは絞って果汁をとる。
3. 1の水気を切りレモン汁 15gと砂糖大さじ3を加えて30分～1時間漬ける
4. Aにレモン汁大さじ2と水を加えて混ぜ、よく冷やしておく
5. たっぷりのお湯で卵を10分茹で、ゆで卵を作る
6. 小ネギを小口切りにする
7. 麺を茹でて冷水で締める
8. 器に麺とスープを入れ、レモン、大根漬け、キムチ、ゆで卵を盛り付けた後ネギを周りに散らす

作成者名: 荒井颯希

# 2024FSレシピNo.2 (ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名： 青切りレモンフレンチトースト

料理の説明（セールスポイント）：青切りレモンのさわやかな香りを楽しめさっぱりと食べることが出来るフレンチトーストです。暑い夏の日のごはんにピッタリ！



\*材料（1人分）

・レモン 1/2個

・食パン（5枚切り） 1枚

・牛乳 100ml

・卵 1個

・砂糖 大さじ1.5

・蜂蜜 適量

・粉糖 適量

・バター 10g

作り方

1. レモンは飾り用に2枚薄切りにし、残りは絞ってレモン汁にする。
2. 容器に牛乳・卵・砂糖・レモン汁を入れて混ぜ、そこに半分に切った食パンを入れ浸しておく。  
(時間があれば1日浸す。時間がなければ電子レンジ500wで30秒加熱し、ひっくり返してさらに30秒加熱する。)
3. フライパンにバターを入れて中火で熱し、卵液に浸した食パンを並べ入れる。焼き色がついたらひっくり返して両面に焼き色を付ける。
4. お皿に盛り、粉糖・蜂蜜をかけレモンスライスをのせて完成。

作成者名：石山明日香

# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名: ネギ塩レモン餃子

### 料理の説明(セールスポイント)

- ・レモン果汁を使用した特に暑い夏に食べたくさるさっぱりとした餃子です。
- ・レモンをたくさん感じたい人は、餃子のたねやタレに入れるレモンの量を増やしたりレモンの皮を入れることで楽しめます。
- ・今回試作はしていませんが、タネにしいたけを入れても美味しくなるといいます。

### \*材料(3~4人分)

・レモン	1個
・豚ひき肉	150g
・長ねぎ	1/4
・鶏がらスープの素	小さじ1
・ごま油	小さじ1
・塩	小さじ1/2
・黒こしょう	適量
・餃子の皮	30枚
・サラダ油	大さじ1
・醤油	小さじ2
・酢	小さじ2

### 作り方

- 1.レモンを半分に切り、果肉をくり抜き果汁を絞り出す。
- 2.長ねぎ1/4をみじん切りにする
- 3.ポウルに長ねぎと鶏がらスープの素、ごま油、塩、黒こしょう、レモン果汁大さじ1を入れ混ぜる
- 4.そこに豚ひき肉を入れこねる
- 5.4で完成した餃子のたねを餃子の皮で包む
- 6.温めたフライパンにサラダ油大さじ1を入れ餃子を並べる
- 7.水80mlを入れ火が通るまで蒸し焼きにする(水は足りなかったら適宜加える)
- 8.最初に果肉をくり抜いたレモンが立つように底を少し切る
- 9.レモンの器に醤油と酢各小さじ2、レモン果汁大さじ1をいれる
- 10.餃子が焼けてお皿に盛り付けたら完成

作成者名: 高尾菜々



# 2024FSレシピNo.2 (ジョイファーム小田原の青切りレモン)



料理名：さっぱり！食べるレモンねぎだれ

料理の説明（セールスポイント）：

青切りレモン特有の爽やかな香りを存分に生かすため、加熱調理はせず“生”のレモンをそのまま味わえる料理に仕上げました。



\*材料（3～4人分）

青切りレモン 1個

ねぎ（白い部分のみ） 1本

・調味料

ごま油 大さじ3

鶏がらスープの素 小さじ2

塩 小さじ2

黒コショウ 適量

## 作り方

- 1.レモンの果汁を絞るとともに、果肉も出来るだけ取り出す。
- 2.ねぎは白い部分のみをみじん切りする。
- 3.レモンの果汁・果肉、ねぎ、調味料全てを混ぜ合わせる。

作成者名：渡邊佳小莉

# 2024FSレシピNo.2(ジョイファーム小田原の青切りレモン)



## 料理名: 青切り檸檬胡椒

料理の説明(セールスポイント): 柚子の代わりに、爽やかで香りが強い青切りレモンを使用した檸檬胡椒です。パスタやそうめん、お肉やご飯のお供などにしてお召し上がりください。



### \*材料( 人分)

青切りレモン	1個
青唐辛子	3本(50g)
塩	5g
レモンのしぼり汁	小さじ 1

### 作り方

- 1.レモンと青唐辛子を洗い水気を拭きます。
- 2.レモンの皮はすりおろし、(白いわたの部分を入れないようにしてください。)残りは半分に切って果汁をしぼります。
3. ビニール手袋をし、青唐辛子のへたと種を取ったらみじん切りにします。
4. 刻んだ青唐辛子・すりおろしたレモンの皮・しぼり汁・塩を入れて、フードプロセッサーにかけて完成です。

作成者名:大和田 遥香