

## アーモンドクッキー 杏仁酥



### 作り方

1. 深めのボウルで卵をホイッパーで溶きほぐし、砂糖と塩を加えて混ぜる。  
太白胡麻油も加え混ぜる。
2. 別のボウルに薄力粉、アーモンドプードル、杏仁粉、ベーキングパウダーをあわせてふるい入れる。1のボウルに加え、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
3. まな板にラップを敷き、2の生地をのせて四角く包み、麺棒で均等にのばす。  
冷凍庫で10分休ませる。
4. ラップの上からカードで24等分の印をつける。
5. 天板2枚にオーブンペーパーを敷く。4の生地を手で丸め、軽く潰し、平らにして間隔をあけてのせる。天板1枚に12枚分のせませ。アーモンドを埋めるようにして1粒ずつのせる。
6. 160℃のオーブンの上下段で15分焼く。焼けたらアミに移し、10分位冷ます。

### MEMO 材料

薄力粉 「ドルチェ」北海道産小麦100% 風味がよくさっくりと焼き上がります。  
砂糖(仏)「カソナード」ハチミツやバニラの香りがする味わい豊かな赤砂糖です。クレームブリュレや焼き菓子等に。

「はじめてのお菓子入門講座」

講師：高野美子 ほか

材料…アーモンドクッキー24枚分

薄力粉……………150g 太白胡麻油…120g(150ml)  
アーモンドプードル…100g 砂糖……………80g  
杏仁粉……………小さじ2(4g) 卵……………1個(約60g)  
ベーキングパウダー…小さじ1(4g) ローストアーモンド…24粒  
塩……………ひとつまみ

## キッズタウン

～A little early Christmas～であそぼう!

2018/11/25(日)



たくさんの楽しいイベントで  
キッズタウンはとてにぎわいました。  
当日はのべ1,000人以上のお客様がキッズ  
タウンに集まってくれました。  
ありがとうございました。



【イベント内容】イタリア出身のマリアさんによるお菓子づくりとイタリアのお話 マーメイドクリスマスリース作り  
オーシャンボールランブ作り タイルアートのオーナメント 透明骨格標本展示ワークショップ・お楽しみくじ koto 街かどアーティスト  
お菓子すくい 射的 ポップコーン販売 綿あめ販売 ポッチャを体験しよう プラ版で作るクリスマスオーナメント フォトブース

### 総合区民センター施設案内 調理室7階



午前 9:00～12:00/3,000円  
午後 13:00～17:00/3,700円  
夜間 18:00～22:00/5,600円

<https://www.kcf.or.jp/sogo/shisetsu/ichiran/>

総合区民センターの調理室を利用して、お料理やお菓子作りを楽しんでみませんか。  
時間は準備、片づけを含みます。くわしくは総合区民センターHPをご覧ください。



f 総合区民センター



いいね!して  
ページを  
フォローしてね!

## 総合区民センターニュース news & recipe No. 27

### 利用グループによる 季節の展示と体験コーナー

2018.12.16(日)～12.24(月・祝)

詳しくは  
HPをご覧ください  
1日体験教室  
(12/22) 参加者募集  
中です。

クリスマス为主题にした展示と作品の手づくり1日体験コーナー  
を開催します。

作品を手がけるのは日頃、総合区民センターで活動しているグループ  
と江東手工芸協会の皆さんです。

季節の展示…12月16日(日)～12月24日(月・祝)  
9時～21時(最終日は16時まで)

手づくり1日体験コーナー…12月22日(土) 要事前申し込み。  
(11/10(土)～電話・窓口で、先着順)

当日の持ち物などはお申し込み時にご案内します。総合区民センター：TEL03-3637-2261 まで。  
※お子様が参加できるコーナー、当日受付のコーナーもあります。

絵てがみの会「萌」、凱藝源画室  
木目込同好会、クレイスペース  
ホワイトローズ、江東手工芸協会  
モアイクラブパッチワーク(順不同)

1/10(木)  
発売開始

～0歳からシニアまで楽しめる～

2019.4/21(日)

### Trio Veil ファミリーコンサート

午前の部 10:30 開場 11:00 開演  
午後の部 13:00 開場 13:30 開演

毎年恒例となりました『トリオベール ファミリーコンサート』。  
今年も春の開催が決定いたしました。

クラシックの名曲から、アニメや映画音楽などお聴き馴染みのある  
作品を演奏します。

2本のヴァイオリンとピアノによる美しい音色をお楽しみください。

全席自由/一般(中学生以上)…1,000円  
こども(3歳～小学生)…500円  
ティアラ友の会会員……………900円

0歳～2歳のお子様で座席をとらない膝の上の場合は、無料でご入場いただけます。トリオベール ©Yoshinobu Fukaya

※こどもの友の会割引はありません。

### 《出演》

竹添みどり(ヴァイオリン)左、村原実穂子(ヴァイオリン)右、明和史佳(ピアノ)中央

《曲目(予定)》チャイコフスキー：バレエ組曲『くるみ割り人形』Op.71a より「トレバーク」「花のワルツ」メンデルスゾーン：「歌の翼に」ほか

★チケットのご予約は…総合区民センター 03-3637-2261

### 江東区総合区民センター

〒136-0072 東京都江東区大島4-5-1

TEL03-3637-2261/FAX03-3683-0507

URL:<https://www.kcf.or.jp>

休館日：第2・第4月曜日

(但し休日にあたる場合は開館)

総合区民センターニュース季刊発行

Facebookで情報発信中!



KOTO City in TOKYO  
スロープと人々が集い楽しむ江東区

### 公益財団法人 江東区文化コミュニティ財団

心にうるおい、地域ににぎわい。

Koto City Culture and Community Foundation

## 蒸し鶏

「皮から作る点心と家庭で楽しむ中華」  
講師：丸山勇治、齋藤雅博



材料…蒸し鶏 4人分

○鶏肉  
鶏モモ肉……400g 日本酒………100g  
塩………1g 水………500g  
生姜………30g 葱（青い部分）…適量

○タレ  
葱………30g レモン果汁………25g  
正油………50g 豆板醤………8g  
胡麻油………6g オイスターソース…2g

○付け合せ  
レタス………60g 葱（白い部分）……40g

作り方

### ●＜鶏肉＞

1. 鶏モモ肉についた血やドリップをキッチンペーパーで拭き取ります。
2. 鍋に肉、日本酒、塩、水、生姜（皮付きのまま）、葱を入れ強火にかけます。
3. 沸騰したら灰汁を取り、落し蓋をして弱火にします。
4. 5分経ったら火から下ろし、そのまま冷まします。

※ポイント…肉を火に掛けたあと、スープごと冷ます事で、肉がしっとり仕上がります。

### ●＜タレ＞

1. 葱をみじん切りにし、調味料と合わせます。

### ●＜盛り付け＞

1. 付け合わせのレタスは手で一口大にちぎり、葱は縦に割ったものを斜めに千切りにします。
2. 皿にレタスをしき、一口大に切った鶏肉を並べ、白髪葱を散らし、タレをかけたら完成です。

## シュニッツェル

「世界のお家ごはん～家庭の肉料理」  
講師：金井克行・齋藤雅博



材料…シュニッツェル 1人分

ヒレ肉………70g  
塩・コショウ………少々  
ドライパン粉………15g  
粉チーズ………10g  
パセリ（みじん切り）………少々  
サラダ油………10g  
有塩バター………5g  
ベビーリーフ………15g  
プチトマト………2個  
ブラックペッパー………少々  
バージンオリーブオイル………適量  
レモン………8分の1  
卵………2分の1  
薄力粉………適量

準備…

パン粉は、ミキサーなどで細かくし、そこに粉チーズ、パセリのみじん切りを混ぜておく。

### ●作り方

1. ヒレ肉はラップではさみ、めん棒などで叩いて薄くのばす。塩・コショウを振り、小麦粉、溶き卵、パン粉を順につける。
2. フライパンに油、バターを入れて熱し、肉を入れて両面をこんがり焼き、中まで火を通す。
3. ベビーリーフは塩とオリーブオイルで和えて、プチトマトを飾りブラックペッパーを振りかけレモンを添える。

## パラチンケン

「世界のお家ごはん～家庭の肉料理～」  
講師：金井克行・齋藤雅博

材料…パラチンケン 1人分

薄力粉…40g 卵………2分の1  
バター…5g 牛乳………40ml  
塩………少々 サニーレタス………15g  
玉ねぎ…10g クリームチーズ…40g  
スライスハム…2枚 スライスチーズ…1枚  
マヨネーズ………10g サラダ油………少々

1. 卵を溶いて牛乳に合わせる。溶かしたバターひとつまみの塩も加えフルイにかけた小麦粉を混ぜて30分程寝かします。
2. フライパンに油を薄く塗り中火で1をゆっくり厚さが均等になるよう回し入れ焼いていく。両面を焼いたら休ませて置く。
3. サニーレタスは一口大、玉ねぎはスライスして水にさらし、ハムは小さめにカットしてクリームチーズ、マヨネーズを和える。クレープにスライスチーズその他の材料を乗せ巻いていく。

## ココナッツババロア

材料…ココナッツババロア 1人分



ココナッツ  
ミルク………50ml  
砂糖………8g  
生クリーム………50ml  
粉ゼラチン………2.2g  
ココナッツ  
リキュール………5ml  
冷凍マンゴー………30g  
冷凍ブルーベリー…5g  
キウイフルーツ………4分の1

1. ココナッツミルクに砂糖ゼラチンを加え沸かさなようにゼラチンを溶かす。
2. 生クリームは6分から7分たて（固まりはじめるくらい）にして氷をいれたボールなどで合わせて冷やし固め器に盛り付けます。
3. キウイフルーツは一口大に切り、マンゴーとブルーベリーをのせます。