



RECIPE 01 坂井高校 × Rakiコラボキッチン

# 酒かす生おからトマトジャム パウンドケーキ



もったいないを、おいしに。  
フードロスを減らす、生おからのしっとりとしたやさしい焼き菓子。



## 材料

(23×7×6cm パウンド型 1台分)

・無塩バター	60g
・卵	3個
・上白糖	大さじ8
・生おから	150g
・酒かす	15g
・ベーキングパウダー	小さじ1.5
・ラム酒	大さじ2
・バニラオイル	8滴
・トマトジャム	適量

## 作り方

- 1 バターを溶かし、オーブンを180℃に予熱する。
- 2 ボウルに卵と上白糖を入れ、よく混ぜる。
- 3 溶かしバター・生おから・酒かす・ベーキングパウダーを加え、よく混ぜる。
- 4 ラム酒とバニラオイルを加え、さらに混ぜる。
- 5 型にベーキングペーパーを敷き、生地を流し入れた後、トマトジャムをのせる。
- 6 180℃のオーブンで約40分焼く。途中15分ほどで一度取り出し、中央に切れ目を入れる。
- 7 焼き上がったら冷まし、冷蔵庫で一晩ねかせる。

## POINT

しっかり冷やすと、よりしっとり。  
カットする前に一晩おくのがおすすめです。

おからをおいしく活かす、フードロス対策レシピです。





RECIPE 02 坂井高校 × Rakiコラボキッチン



## 酒かすあんプリン

酒かすを活かした、甘さひかえめのやさしいプリン。



### 材料 (小さめカップ 9個分)

・酒かす	30g
・牛乳	320ml
・卵	4個
・きび糖	70g
・生クリーム	25ml
・こしあん	90g
・お湯	20ml

### 作り方

- 1 酒かすに牛乳を少量加え、電子レンジで温めてやわらかくする。
- 2 残りの牛乳を加え、よく混ぜる。
- 3 溶いた卵を加えて混ぜ、さらにきび糖を加えてよく混ぜる。
- 4 生クリームを加え、さらに混ぜる。
- 5 こしあんをお湯で溶き、カップの底に入れる。
- 6 プリン液をこし、こしあんの上からカップに静かに注ぐ。
- 7 天板にカップを並べ、カップのまわりにお湯を張る。
- 8 150℃のオーブンで約45分焼く。
- 9 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

### POINT

酒かすは牛乳でのばしてから使うと、なめらかに混ぜられます。

酒かすをおいしく活かす、フードロス対策レシピです。

