



うどん de スイーツ

10月に募集したこうす川幅うどんアレンジレシピコンテスト優秀レシピをご紹介します。

川幅うどんを生地にして作るクレープで、もちもちとした食感の新感覚のスイーツです。

ホイップクリームをのせる面の水分を拭き取ることがポイント。ぜひご家庭でお試ください。



● 材料(1人分)

- ・川幅うどん 1枚
- ・ホイップクリーム お好みで
- ・こしあん お好みで
- ・ジャム お好みで
(写真はイチゴジャムとマロンジャム)

● 作り方

- ①沸騰したお湯で川幅うどんを約8分茹で冷水で洗う
- ②正方形に近い形になるように3等分に切る
- ③ホイップクリームをのせる面の水分をペーパータオルで軽く拭き取る
- ④対角線にホイップクリーム、その上にジャム等をのせる
- ⑤ホイップクリームをのせていない部分を重ね合わせる
- ⑥仕上げに重ね合わせた部分にホイップクリームとジャム等で飾り付けをする

監修：鴻巣市観光協会 制作：中根 恵美さん

Art & Culture

鴻巣市文化団体連合会に加盟する団体の作品を紹介します。

— 和紙絵愛好会 —



牡丹寺賛歌
針谷美智子



求道(くどう)
針谷美智子



御神木
池田慶子

SDGsを学んで感じてポイントGET エスキューブ
埼玉県公式スマートフォンアプリ『S³』



「SDGsってなに?」その疑問を動画や文章・クイズで楽しく理解できるアプリです。詳細は「SDGs エスキューブ」で検索



鴻巣市地域情報ポータルサイト



<https://kounosu-portal.jp/>

市内のイベントや飲食店の情報など、旬な情報をお届けする官民連携の地域情報ポータルサイトです。パソコン・スマートフォンからアクセスしてね!



鴻巣市 LINE 公式アカウント
友だち募集中

鴻巣市の最新情報を配信しています!



問合せ 秘書課 (内線2013)