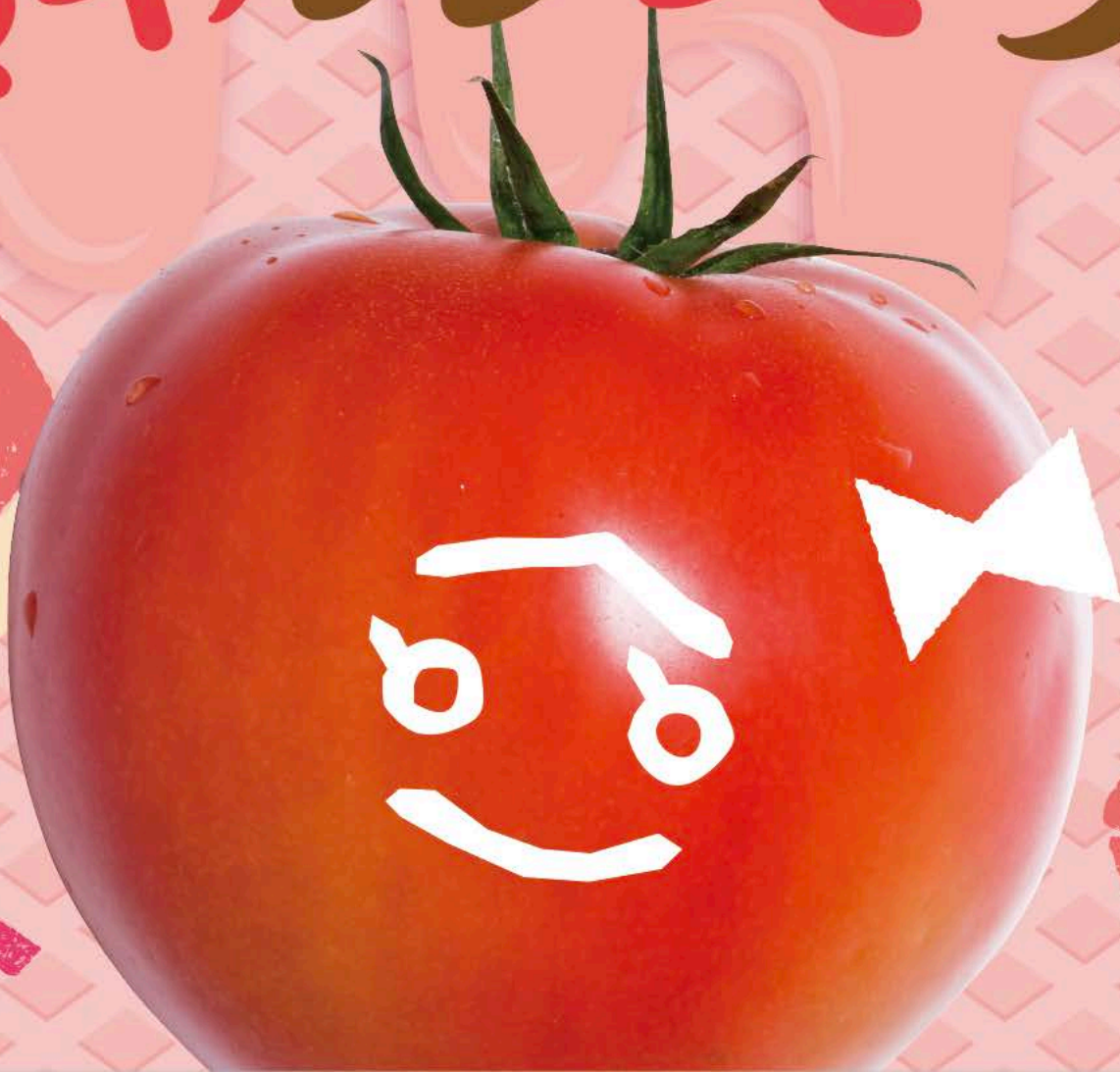


小松とまとの

# スマイルレシピブック

第3回

とっておき  
スイーツ部門  
お手軽  
スイーツ部門



とっておき  
スイーツ部門  
گرانプリ

丸ごとトマトの  
レアチーズケーキ



材料・分量 ※2人前

〈レアチーズケーキ〉	
小松とまと(中玉)	2個
ビスケット	10g
バター	5g
粉ゼラチン	1.25g
クリームチーズ	12g
グラニュー糖	12g
ヨーグルト	40g
生クリーム	12g
レモン汁	4cc

〈コーティング〉	
粉ゼラチン	2.5g
練乳	30g
グラニュー糖	30g
ホワイトチョコ	40g
食紅	適量
季節の緑(飾り用)	適宜

- 食材費(2人分) およそ150円
- 調理時間の目安 45分

作り方

〔レアチーズケーキの作り方〕

- ① 小松とまとの上下を切り、中身をくり抜いておく。(下はフタとして使います)
- ② ビスケットを砕き、溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③ ①のヘタ側に合う大きさに②で底面を形作り、①のヘタ側を下に向けて器を作る。
- ④ 柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖を加え混ぜる。
- ⑤ ふやかしたゼラチンを溶かして、④を加え混ぜる。
- ⑥ ヨーグルトとレモン汁を混ぜたものに⑤を加える。
- ⑦ 生クリームを3分立てにし⑥を加えて混ぜ、③の器に流し、冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ⑧ ①でくり抜いた小松とまとの中身と、その中身のおおよそ半量のグラニュー糖(分量外)を小鍋に入れ、とろみが出るまで煮てジャムを作る。とろみが出たら粗熱を取る。
- ⑨ 冷やした⑦の上に⑧のジャムをのせる。
- ⑩ ①で切った小松とまとの下部分でフタをしてドーム型にする。

〔コーティングの作り方〕

- ① 鍋に水15cc、グラニュー糖、練乳を加え焦がさないように混ぜる。
- ② 溶かしたチョコを①に加える。
- ③ ふやかしておいた粉ゼラチンを加えて混ぜる。
- ④ 溶かした食紅を適量入れる。
- ⑤ ④の粗熱が取れたら、トマトのレアチーズケーキにかける。
- ⑥ 冷蔵庫で10分ほど冷やし、コーティングが固まったら飾りを載せる。

丸ごとトマトの見た目の丸さを生かし、ミラーケーキ風にすることでかわいらしさをだしました。ヨーグルトやクリームチーズの酸味とトマトの酸味が合わさり、さっぱりした美味しさです。

北海道江別市 石塚実典さん



とっておき  
スイーツ部門  
準グランプリ

まるごとトマトの  
ビスコッティ

## 材料・分量 ※2人前

小松とまと(大玉)	2個
卵(大)	1/2個
グラニュー糖	25g
白胡麻油	大さじ1/2
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	小さじ1/4(1g)
カシューナッツ、クルミ (ローストしたもの)	各20g
ホワイトチョコ (製菓用マーブルチョコ大)	30g
手につける白胡麻油(分量外)	少々

- 食材費(2人分) およそ400円
- 調理時間の目安 120分

## 作り方

- ① 小松とまとはヘタの部分を深めにくり抜きしっかり冷凍する。
- ② ボールの上にざるをのせ小松とまを自然解凍する。
- ③ 小松とまは搾り、汁と果肉に分ける。汁は煮詰めて大さじ1に、果肉は縦に4等分しオーブンシートに厚さ1mmに伸ばして150度30分でドライトマトを作る。
- ④ ボールに卵とグラニュー糖、トマト汁を加えよく混ぜ胡麻油も加え混ぜる。
- ⑤ 薄力粉、BPをふるって④に入れ、ゴムベラで混ぜる。
- ⑥ ナッツは約半分に切りドライトマトはざく切り、チョコと共に⑤に混ぜる。
- ⑦ 手に胡麻油をつけ、幅10cm高さ1cmの長方形にして鉄板の上のシートに広げ、予熱したオーブンで180度15分焼く。
- ⑧ ⑦を完全に冷ましてから縦に8等分する。切り口を上にして150度30分焼く。冷まして出来上がり。

トマトの汁と果肉に分けて雑味を取ることで、沢山の量を入れても嫌味のない味になりました。1本にトマト4分の1が入っています。トマト、チョコ、ナッツで抗酸化作用、美肌に抜群です。

小松市大川町 前澤万里子さん



とっておき  
スイーツ部門  
準グランプリ

ふんわりムースと  
ちゆるんゼリーの  
トマトスイーツ



## 材料・分量 ※2人前

小松とまと	1個(100g)
〈ムース〉	
牛乳	50cc
はちみつ	大さじ1
粉ゼラチン	2g
生クリーム	50cc
〈ゼリー〉	
トマト水	100cc
(小松とまと	2個(100g)
塩	2g
はちみつ	大さじ1
塩	ひとつまみ
粉ゼラチン	2g
〈セミドライトマト〉	
ミニトマト	3個
グラニュー糖	適量

- 食材費(2人分) およそ1,000円
- 調理時間の目安 40分

## つくり方

[準備] 前日に作るもの

### トマト水

トマト2個はヘタを除き、ザク切りにする。塩2g(トマトの1%)と一緒にフードプロセッサーでかくはんし、ピューレ状にする。コーヒーのペーパーフィルターにトマトをあげ、一晩おいて透明な水分をこし取る。

### セミドライトマト

ミニトマトは、縦半分切る。切り口を裏返してペーパータオルにのせて15分ぐらい置く。天板にオープンシートを敷いて、切り口を上にしたトマトを並べ、グラニュー糖(分量外)をひとつまみずつふる。140度で1時間加熱する。

- ① 小松とまとはヘタを取り除き角切りにして鍋に入れ、ひとつまみの塩とグラニュー糖(各分量外)を加えて水分がなくなるまで煮詰め、裏ごしする。
- ② 小鍋に①を煮たてて火を止め、ゼラチンをとかす。①を混ぜて粗熱を取る。
- ③ 別のボウルに生クリームを7分立てにして②を混ぜる。グラスに注ぎ入れて冷蔵庫で冷やし固める。(急ぐときは、氷水を入れたバットで冷やす)
- ④ 小鍋に③を煮たてて火を止め、ゼラチンをとかす。鍋ごと氷水に入れて冷やす。ゆるく固まってきたらフォークでざっとかき混ぜる。
- ⑤ 固まった③のグラスの上に、④を流し入れてさらに冷やし固める。
- ⑥ 表面にセミドライトマトをのせ、あればバジルの葉を飾る。

トマトの美味しさを3段に重ねました。上のゼリーと下のムースからは、トマト味が伝わってきます。一番上には、トマトの旨味がぎゅっと詰まったセミドライトマトをのせています。

金沢市西大桑町 橋本登志子さん



お手軽  
スイーツ部門  
گرانپري

甘酒と  
とまと



### 材料・分量 ※2人前

小松とまと(大玉) 2個  
(少し小さめのもの)

① 甘酒 200cc  
はちみつ 大さじ2

② クリームチーズ 30g  
はちみつ 大さじ1

季節の緑(飾り用) 適宜

### つくり方

- ① 小松とまとのヘタを多めにくり抜き、湯むきする。
- ② ①を混ぜてレンジで1分温める。
- ③ 保存容器に①を並べ②の甘酒を流し入れ、十分に冷えたら冷蔵庫で一晩冷やす。
- ④ ③を盛り付け②を混ぜたクリームチーズをヘタの部分にのせて季節の緑を添える。小松とまとを漬け込んだ甘酒も一緒にどうぞ。

- 食材費(2人分) およそ550円
- 調理時間の目安 15分

甘酒に入れる「はちみつ」の量はお好みで調整してください。とまとを甘酒に漬け込むのも盛り付けるのも「ヘタの部分」を上にはしました。

能美市寺井町 宮越裕子さん



お手軽  
スイーツ部門  
準グランプリ

トマトとナッツの  
カッター



### 材料・分量 ※2人前

小松とまと(中玉)	1/2個
★ グラニュー糖	15g
★ 水	2g
クリームチーズ	50g
牛乳	10g
ミックスナッツ	10g
生クリーム	40g

### 作り方

- ① 小松とまとをリンゴのように皮むきし、角切りにする。
- ② ★をフライパンで熱して、泡が大きくなり茶色くなり始めたら、①を入れて水分を飛ばし、キャラメリゼして冷ます。
- ③ 常温に戻したクリームチーズと牛乳を滑らかになるまで混ぜ、砕いたミックスナッツと冷めた②を混ぜ合わせる。
- ④ 生クリームを泡立て器で混ぜ、8分立てのクリームを作る。
- ⑤ ③に④を3回に分けて加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤をラップを敷いた器に入れて、冷凍庫で冷し固める。固まったら包丁で切って皿に盛付ける。①で剥いた皮をクルクルと丸めて、薔薇に見立てて飾るとよいです。

- 食材費(2人分) およそ250円
- 調理時間の目安 20分

トマトの色が溶け込んだかわいらしい桃色が目だけでなく、キャラメリゼしたトマトの甘さと程よい酸味がクリームチーズのアイスと相性抜群な一品です!

神奈川県川崎市 小川真理恵さん



お手軽  
スイーツ部門  
準グランプリ

とまとジャムと  
ヨーグルトの  
グラス・デザート



## 材料・分量 ※2人前

小松とまと	1個(約150g)
上白糖	約30g
レモン	1/3個
プレーンヨーグルト	300g
はちみつ	小さじ2~3
シナモン	少々
グラノーラ	大さじ2
くるみ (ローストしたもの)	1個

- 食材費(2人分) およそ280円
- 調理時間の目安 15分

## つくり方

- ① 小松とまとはへたを取り、粗くきざみ、上白糖をふり、レモン汁とレモンスライス(2枚くらい)を入れて、電子レンジで3分加熱する。よく混ぜて1分加熱→混ぜるを2~3回繰り返し、軽くとろみをつける。冷ましてシナモンを少々を混ぜる。
- ② ヨーグルトは水切りして(コーヒーフィルターに入れ軽く重しをのせる)約半量にし、①から出た水分とはちみつを加え滑らかに混ぜて味をととのえる。
- ③ グラスの高さ半分まで②を入れてならし、グラノーラと①のジャム(大さじ1ずつ)を混ぜてのせ、また②を9分目まで入れる。
- ④ 上に①のジャムをのせて、砕いたくるみをちらす。

ジャムにしたトマトは、爽やかな酸味と穏やかな甘み、優しい風味で、とても美味。水切りヨーグルトと層にしてグラスに入れると綺麗で食欲をそそります。

京都府京都市 山本眞理子さん



審査員の小松とまとコミッティー委員の皆さん



第3回

# 小松とまと スマイルレシピコンテスト!

北陸三県一の生産量を誇る「小松とまと」は程よい酸味と上品な甘さが特徴です。第3回目となる今回は、小松とまとを使った女性や若者に人気の「スイーツ」レシピを募集しました。2部門合わせて95点の応募の中から、フードジャーナリストをはじめとする5名の審査員が真剣に悩んだ末、決定したグランプリ、準グランプリのレシピをご紹介します。



## とっておきスイーツ部門

アイデア、アレンジ満載の  
こだわりトマトスイーツレシピ

## お手軽スイーツ部門

子供のおやつなどに、どうぞ!  
簡単おいしいトマトスイーツレシピ



調理を担当した  
調理師 四十万愛梨さん



pick up

## 小松とまと応援チームが考案したレシピ紹介

北陸学院大学短期大学部食物栄養学科の学生の皆さんによって結成された「小松とまと応援チーム」が考案したトマトレシピを紹介します!

「小松とまと応援チーム」の皆さん



## トマトのプリンセスサラダ ※2人前

小松とまと(中玉)	2個
塩・コショウ	少々
レモン汁	少々
胡瓜	1/6本(小口切で、さっと塩で揉む)
卵	1個
(固ゆでにし、卵黄1/2個分はうらごし、残りは1cm角)	
マヨネーズ	大さじ1
レタス	1枚(ちぎっておく)

### ●作り方

- ①トマトは底をうすく切り、上1/3ぐらいを切り取り、中をくり抜き、塩、コショウ、レモン汁を振りかけて冷やしておく。(最初に熱湯にとおして皮をむいてもよい。)
- ②トマトを切り取ったところと、くり抜いたところは1cm角に切り、胡瓜、卵と混ぜ、マヨネーズで和える。
- ③①のトマトに②をつめ、上に裏ごしした卵黄をふりかけ、レタスと一緒に盛る。



レシピはクックパッドの小松市公式キッチンでもご覧いただけます。

クックパッド 小松市  検索

小松とまとの最新情報は  
フェイスブックで  
公開しています。

