

7月4日

梨の日



二十世紀梨の一大産地、鳥取県東郷町（現湯梨浜町）が「な（7）し（4）」で語呂が良いことから7月4日を「梨の日」の記念日として2004年に制定。

梨を使用したレシピ 梨パンケーキ

千葉県名産品の梨を使用しました。
白花豆&白いんげん豆ペーストを使用することで食物繊維が摂取できます。



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)	202	亜鉛(mg)	0.6
たんぱく質(g)	5.3	ビタミンA(μgRE)	53
脂質(g)	9.2	ビタミンB1(mg)	0.08
ナトリウム(mg)	58	ビタミンB2(mg)	0.13
カルシウム(mg)	51	ビタミンC(mg)	1
鉄(mg)	0.9	食物繊維(g)	2.7
マグネシウム(mg)	32	食塩相当量(g)	0.2

材料（1人分）

- [バター（2.5g）](#)
- [白花豆&白いんげん豆ペースト（20g）](#)
- プレーンヨーグルト（5g）
- 和梨（30g）
- 薄力粉（10g）
- 砂糖（上白糖）（10g）
- ベーキングパウダー（0.5g）
- シナモン粉（0.2g）
- 卵（15g）
- サラダ油（2.5g）
- アーモンドスライス（5g）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

つくり方

- ① 下準備をする。
 - 白花豆&白いんげん豆ペーストは解凍しておく。
 - 梨は1/8カットし、いちよう切りにしておく。
 - バターは湯せんで溶かしておく。
- ② 薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、シナモンを合わせてふるっておく。
- ③ ヨーグルトと白花豆&白いんげん豆ペーストを混ぜ合わせる。
- ④ ②の粉に、③、溶き卵、サラダ油、溶かしバターを加えてさっくり混ぜる。
- ⑤ 梨を加える。（こねないように、生地が梨に絡む程度が良い）
- ⑥ オープンシートを敷いた鉄板に流し、アーモンドスライスをまぶす。
- ⑦ 175℃で約25分焼き上げる。
- ⑧ 粗熱を取ってから人数分にカットする。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

