



南島原みかんレシピコンテスト ～応募作品紹介～





otafuku935 • フォローする

...



otafuku935 🍊南島原みかんが美味しい🍊

南島原の大自然🌿で育った甘いみかんを絞ったり、飾り切りしたりして美味しいおやつ時間を楽しみました♡

生搾りみかんジュースを練り込んだパンケーキは、中学生の娘が作りました！盛り付けも、文字以外は全て、娘👧

受験生ですが、ホッとひと息タイムでした😊

🍊-----🍊
①『みかん/パンケーキ🍰』4人分

◎材料◎
パンケーキミックス🍷一袋、HMでも◎
みかん🍊搾り汁 50ml (大みかん一個分)
卵、こめ油、牛乳
(市販のミックスの水分量に合わせて、牛乳🥛の量を決めます)
ホイップクリーム
好きなフルーツ、アラザンで飾り付け

◎作り方◎
1、パンケーキ生地にみかん一個分を搾り、みかん色のパンケーキを焼きます。
2、みかんをスライスしたり、飾り切りし、ホイップなどで飾り付け、完成！
チョコペンで顔や文字を書く子どもたちが喜びます♡

もう1種類、副菜おかずにもなる一品も作ったので、また投稿させていただきます🙏

🍊-----🍊



...yumenosekai_、その他が「いいね！」しました
2日前



コメントを返信



レシピ②



chieka9941 • フォローする

...



chieka9941 みかんのパスタ！

材料

みかん 1
パスタ 200g
ツナ 1缶
玉ねぎ 半分
スナップエンドウ 5本
ポン酢 大さじ3
マヨネーズ 大さじ1
オリーブオイル 適量

パスタは表示通りゆでます。
玉ねぎを薄切りにし、えんどうも食べやすく切る。
みかんの皮を剥く

フライパンに玉ねぎ、エンドウ、を入れ炒め、ツナ、美柑も後から入れる。
ポン酢、マヨネーズで味付けし

パスタの上に乗せたら完成ですー！

#パスタ#みかん#おうちごはん#パスタ#南島原みかん

編集済み・2日前



レシピ③



atare9.6 • フォローする



atare9.6 ...

コトハツのトマト料理は〜サラダ🍅

@taitomaec さま
#太陽のトマト麺
#コトハツのトマト料理

@minamikan.373 さま
#南島原みかん

【さっぱりサラダ】

●材料
みかん
カラフルミニトマト
アスパラ
サラダほうれん草

アスパラを茹でる
材料を切って水気を切り盛り付けるだけ

編集済み・4日前



kurimon_、その他が「いいね！」しました

5日前



コメントを追加...

投稿する

レシピ④



ubbny1118 • フォローする

...



ubbny1118 *

みかんをつかって『にんじんとみかんのフルーティーマリネ』
を作りました♪🍊🥕
簡単で美味しいのでおすすめレシピです◎

【材料】

- にんじん1本
- みかん2個
(あればナッツ類やレーズンなども)
- レモン汁大さじ1
- はちみつ大さじ1
- オリーブオイル大さじ1/2
- 塩小さじ1/4

【作り方】

- ①にんじんを千切りにする。
- ②みかんの皮を剥いて薄皮も取る。
- ③●を混ぜ合わせてマリネ液を作る。
- ④①と②、をマリネ液に加えてさっと和える。あればナッツ類やレーズンなども加えると美味しいですよ♪
- ⑤冷蔵庫で冷やして完成☆

甘くてフルーティーで子どもも大喜びのマリネです😊
特にみかんとにんじんと一緒に食べると本当に美味しい🍊🥕
1日寝かせたら翌日はさらに甘く美味しくなります！

*
*
*

#南島原みかん #みかんレシピ

12時間前



hrhnsmtn、その他が「いいね！」しました

12時間前



コメントを追加...

投稿する

みかんの炊き込みご飯🍊



myu_uym_myu • フォローする



myu_uym_myu みかんレシピ 2 回目の投稿です🍊

【料理名】

みかんの炊き込みご飯🍊

【材料】

- ・米 1合
- ・白だし 30ml
- ・塩 小さじ4分の1
- ・みかん果汁 150ml

- ・鶏もも肉
- ・にんじん
- ・しめじ
- 各それぞれお好みの量

【レシピ】

- ①米を研いで30分ほど水に浸しておく。
- ②お釜に水をきったお米と、白だし、塩、みかん果汁を入れ1合の目盛りのところまで水（分量外）を足す。
- ③具材をのせる前に一度かき混ぜてから具材を上のにのせ、普通に炊いてください。（炊き込みモードでもOK）
- ④炊き上がったら混ぜ合わせて出来上がり。

少し酸味があり、色が綺麗なオレンジ色の炊き込みご飯です。
具材もお好みで入れてみてください。

好みにより好き嫌いがあるかもしれませんが、一度お試しください。

今回も見ていただきありがとうございました🍊

#南島原みかん

4日前



suzukisangyo、その他が「いいね！」しました

4日前

この投稿へのコメントは制限されています。

レシピ⑥



mmmmmmmidori • フォローする

...



mmmmmmmidori 「ウィークエンド南島原みかん」

ウィークエンドシトロンに、
南島原みかんをプラスして、
甘くて、みかんの香りがする、
週末に大切な人と食べたい、
宝石のようなケーキです♥

材料

(生地)

○みかんジャム

南島原みかん 2こ

砂糖 小さじ2

○ケーキ生地

バター 100g

砂糖 50g

小麦粉 90g

アーモンドプードル 30g

レモン果汁 大さじ1

レモンの皮のすりおろし お好みで

(グラスオ南島原みかん)

南島原みかん果汁 大さじ1

レモン果汁 大さじ1

粉砂糖 大さじ6

(仕上げ)

ピスタチオ お好みで

作り方

1、みかんジャムを作る。大きめの耐熱容器に、薄皮を取り除いた南島原みかんの果肉と、砂糖を入れて、ラップをして2分、はずして2分、様子を見ながら加熱する。

2、ケーキ生地を作る。常温でやわらかくしたバターを、泡立て機でまぜ、白っぽくする。砂糖を加え、さらにまぜ、1で作ったジャム、レモン果汁、レモンの皮のすりおろしも加えまぜる。小麦粉、アーモンドプードルを加えまぜる。

3、パウンドケーキ型にオープンシートをしき、2の生地を入れて、180度のオーブンで、40分焼く。

4、グラスオ南島原みかんの材料をまぜ、よく冷やした焼けた3にかける。刻んだピスタチオを上にかざって完成！

#南島原みかん

レシピ⑦



saaya.life64 • フォローする



saaya.life64 手の込んだお料理じゃないですがロ

みかんラッシー🍊です♪

🌀..レシピ🌀
みかん薄皮を剥いて好きなだけ
牛乳100ml
無糖ヨーグルト200g
砂糖 お好みで
(私は甘さ控えめで小さじ1)

全て混ぜて出来上がり♪
..🌀..

さっぱりしていて美味しい〜❤️
最後にゴロツと残った果肉を
食べるのも最高。

#南島原みかん
@minamikan.373
#みかんレシピ #ラッシー #みかんラッシー
編集済み・15時間前



..yumenosekai..、その他が「いいね！」しました

15時間前



コメントを追加...

投稿する



#みかんレシピ
#南島原みかん



otafuku935 • フォローする



otafuku935 🍊大好きなみかんで
副菜にもおすすめの一品♡

いつもはオレンジジュースで良く
作ってますが今回は、
南島原の大自然🌿で育った甘いみかんを
絞った生搾りみかんジュース🍷で作りました♡

爽やかな酸味と甘みで、美味しいです😊

🍊-----🍊
①『さつま芋＆りんごのみかん煮』

◎材料◎

みかんジュース200ml 🍊（約5個分搾る）
さつま芋一本 🍠
りんご🍏一個
砂糖大さじ1
レーズン適宜

◎作り方◎

- 1、さつま芋を切り、5分ほど水にさらす。
りんごを食べやすいサイズに切る。
みかんを絞る。
- 2、鍋にさつま芋とりんごを入れ、みかんジュースを加え
さつま芋が柔らかくなるまで10分ほど煮る。
- 3、砂糖、レーズンを加えて完成🌟仕上げて
丁寧に皮をむいたみかんを乗せました🍊

🍊-----🍊

#みかん#みかんレシピ#南島原みかん
#長崎#南島原#国産#健康
#ビタミン#手作りおやつ#おやつ

... レシピ⑧



南島原みかん 🍊



#みかんレシピ
#南島原みかん

レシピ⑨



mayomayobakauma • フォローする

...



mayomayobakauma - ミルクみかんババロア -

牛乳 100
ゼラチン 3g
砂糖 大さじ1
みかん 好きなだけ

◎ゼラチンに水大さじ1を加えふやかしておく。

1.牛乳を鍋にかけ砂糖、ゼラチンを入れる。

2.砂糖がとけたら、氷水を下にしき、ボールにうつして電動ミキサーでとろみがつくまで混ぜる。

3.みかんを好きなだけ盛り付けて完成。

大好きなレシピです◎

#南島原みかん #みかん #みかんスイーツ

#有田みかんコンテスト

編集済み・12時間前



m20040924、その他が「いいね！」しました

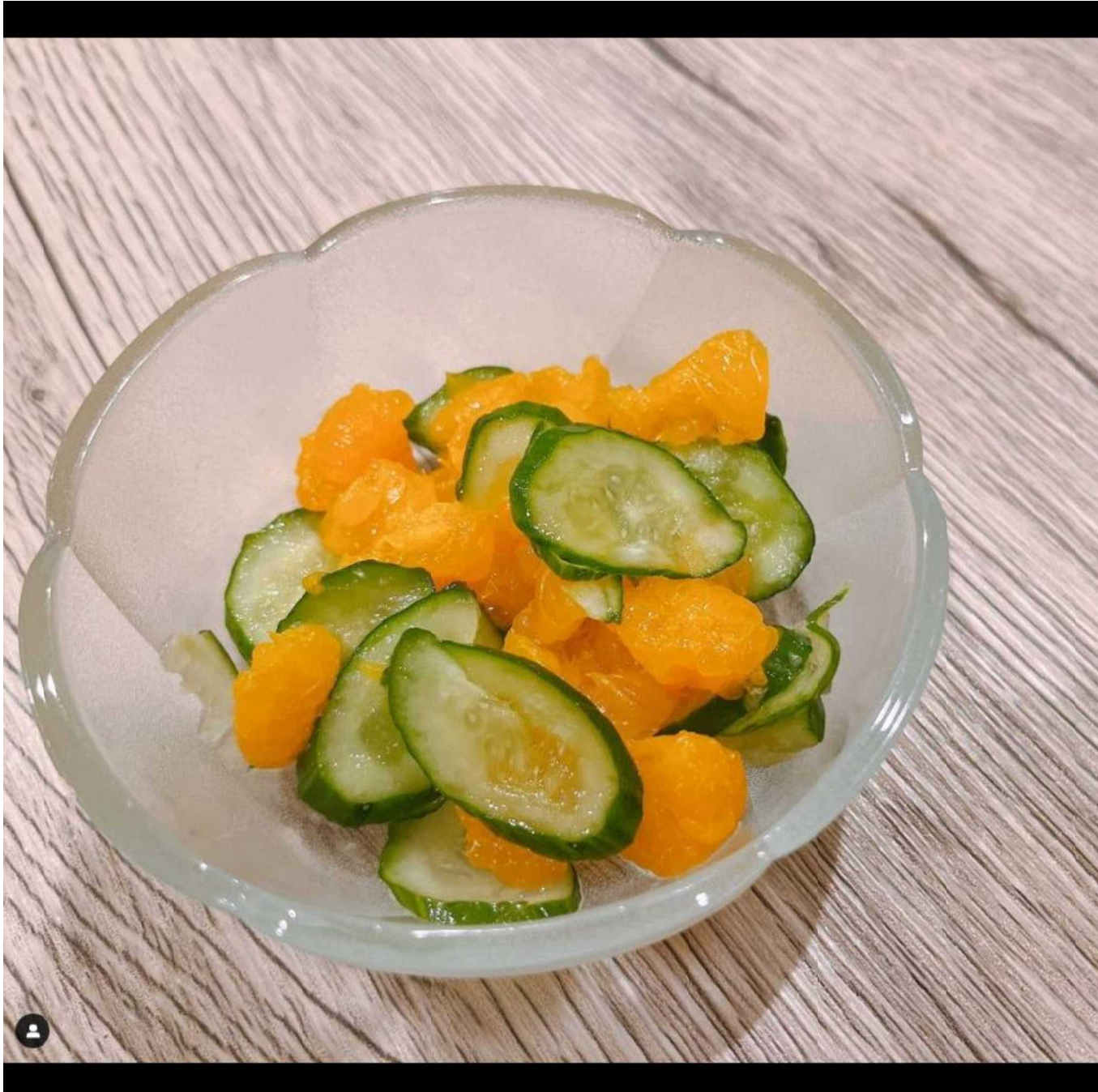
13時間前



コメントを追加...

投稿する

レシピ⑩



mayomayobakauma • フォローする



mayomayobakauma ーきゅうりとみかんの酢の物ー

胡瓜 1本
みかん 好きなだけ
砂糖 小さじ2
お酢 小さじ3
塩 少々

1.きゅうりを薄切りにし、塩をふる。

2.みかんの水気をきり、絞ったきゅうりと合わせる。

3.砂糖、お酢を混ぜたものを加える。

完成♪

子供たちに大人気メニューです☺

#南島原みかん#酢の物

#有田みかんコンテスト

編集済み・12時間前



kaoponkaoponkaopon、その他が「いいね!」しました

13時間前



コメントを追加...

投稿する

レシピ⑪



mayomayobakauma • フォローする

...



mayomayobakauma シュワシュワみかんゼリー

みかん すきなだけ
みかんジュース 50ml
炭酸水 100ml
砂糖 大さじ4
ゼラチン 4g

◎ゼラチンを水大さじ2に入れてふやかしておく。

1.みかんジュースを火にかけ、砂糖、ゼラチンを加える。

2.粗熱が取れたら炭酸水を加える。

3.みかんを加えて器に入れる。

4.冷蔵庫で冷やし固まれば完成♪

子供たちにとって作ってとせがまれるメニューです😊

#南島原みかん#ゼリー

#有田みかんコンテスト

@kouhouarida

編集済み・12時間前



m20040924、その他が「いいね！」しました

13時間前



コメントを追加...

投稿する

レシピ⑫



omami0730 • フォローする

...



omami0730 鰯とみかんのカルパッチョ♡

★材料

鰯の刺し身
みかん 1個
オリーブオイル 適量
ブラックペッパー 適量
塩 適量
レモン汁 適量

ブロッコリースプラウト
ピンクペッパー

★作り方

1.みかんは皮を剥き、実を薄く切ります。
鰯もなるべく薄く切って、お皿に交互に並べます。

2.全体に塩、ブラックペッパーをして、レモン汁、オリーブオイルをたっぷりかけてブロッコリースプラウトを散らしたら完成です♪
お好みでピンクペッパーも♪

簡単なのにめちゃくちゃ美味しい♡

#南島原みかん

編集済み・58分前



..yumenosekai..、その他が「いいね！」しました

13時間前



コメントを追加...

投稿する

レシピ⑬



shantian4227 • フォローする

...



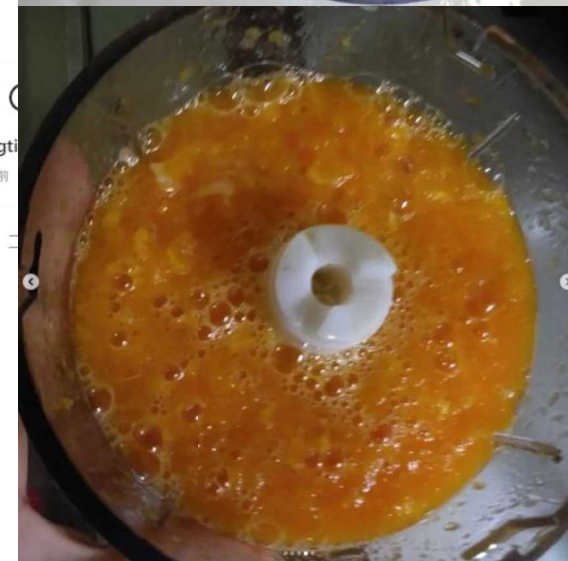
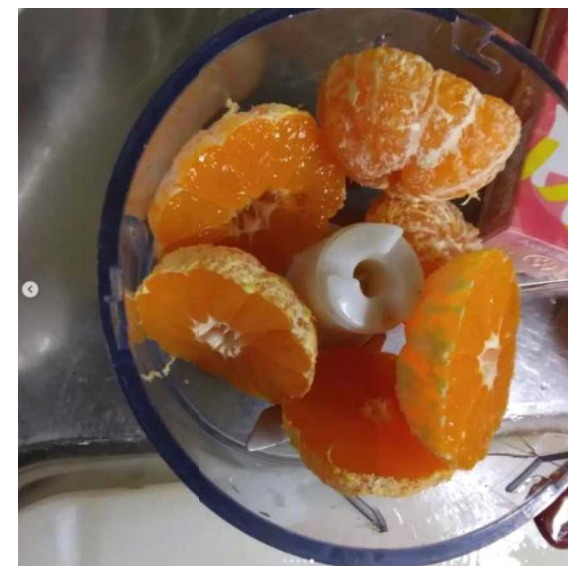
shantian4227 みかん白玉でぜんざいを作りました！

白玉粉にみかんをブレンダーにかけたものを少しずつ加え、耳たぶの柔らかさにし、お湯で湯がきます！

粒あんを水でといて温めてみかん団子をいれて出来上がり🥰🌟

#南島原みかん

編集済み・33分前



zhongti
14時間前



レシピ⑭



kirinmama0311 • フォローする

...



kirinmama0311 2023/1/31(火)

#みかん入りホットケーキ

#みかん

#南島原みかん

✳️材料

ホットケーキ200g

みかん汁100cc

卵1個

飾りにみかん

いちご

バター少々

作り方

①みかんを皮を剥いて貰います。

ホットケーキの素をボールに入れて卵、①を入れてざっくり混ぜます。

②フライパンにバターを落として弱火にしてお玉で1杯入れて焼きます。

気泡が割れだすとびっくり返します。

③両面が焼けたら出来上がりです。

お皿に盛り付けます。

ホットケーキに粉砂糖を振る。

飾りにみかんの薄皮を剥いていちごを飾ります。

みかんは薄皮が残っていてもオッケーです👍

編集済み・14時間前



yumenosekai、その他が「いい

14時間前



コメントを追加...





haruki_king_volleyball • フォローする

...



haruki_king_volleyball 「2つの味わい！みかんゼリー！」

材料は以下の通りです！

- ・冷凍みかん 1個
- みかんジュース (100%) 200g
- 生クリーム 50ml
- 砂糖 50g
- 粉ゼラチン 5g
- 水 (ふやかす用) 大さじ2
- お湯 (湯煎用・80℃) 適量

レシピは以下の通りです！

- 1.ボウルに水を入れて粉ゼラチンを振り入れて10分程おき、ふやかします。
- 2.鍋にみかんジュース、砂糖を入れて中火にし、沸騰直前で弱火にし、1を入れてよく混ぜ合わせ、粉ゼラチンが溶けたら生クリームを加えて火から下ろします。
- 3.粗熱がとれたらグラスに注ぎ、冷蔵庫で3時間程冷やします。
- 4.冷凍みかんは冷蔵庫から取り出して15分程おき、1房ずつにし、包丁で粗く刻みます。
- 5.4を添えたら完成です！

簡単にできてとっても美味しいのでぜひ作ってみてください！

#南島原みかん

#みかん料理

#みかん

#簡単料理

15時間前



kaoponkaoponkaoponが「いいね！」しました

15時間前



コメントを追加...

投稿する

レシピ①⑥



harukibou • フォローする

...



harukibou 【🍊みかんでバレンタインパーティー🍊】
甘くて美味しいみかんに溶かしたチョコをかけてトッピングしました。

りんごと猫が楽しそう🐱🌟

心弾むスイーツに家族の笑顔があふれます❤️

～材料～

みかん 一個
チョコレート 50g
アーモンド 20粒
ハートのシュガー 20個
ハートの転写シート 4平方センチメートル
いちご味のチョコレート 5個

～作り方～

①細かく割ったチョコレートを電子レンジで溶かして混ぜる。
②スプーンでチョコレートをみかんやクッキーにつける
③可愛くトッピングする。

#グルメ #チョコレート #スイーツ #美味しい #有田みかんコンテスト @kouhouarida #くらときフォトコン #リビングデザインセンターozone #愉しむ家時間 #ハウスジャパン #参加してみたhj #hjフォトコン2022冬 #くらときフォトコン #南島原みかん @minamikan.373 #リビングデザインセンターozone #愉しむ家時間

編集済み・13時間前



suttoko1103、その他が「いいね！」しました

16時間前



コメントを追加...

投稿する



kokorinkoko_885 • フォローする

...



kokorinkoko_885 minamikan.373

#南島原みかん

南島原みかん旨みてんこ盛り炊き込みごはん

材料・2人分

南島原みかん1個・さつまいも100g・

ぶなしめじ50g・昆布だし汁1カップ・白米1カップ・塩、あらびき黒こしょう少々・菜花少々(彩り程度)

作り方

1.みかんは小房にして、薄皮は横の固い部分をはさみで切り落とす。

2.さつまいもは小角切りにする。ぶなしめじは小房にする。

3.白米は洗い、水気をきり、炊飯器に入れ、昆布だし汁、塩、あらびき黒こしょうを混ぜ合わせる。

4.3の上に1、2をのせ、炊いて蒸らす。

5.菜花はゆでて、細かく切り、水気を絞る。

6.4を器に盛り、5をのせる。

※

南島原みかんの旨みたっぷりの

炊き込みごはんです。

食欲そそる一品です。

19時間前



kaoponkaoponkaoponが「いいね！」しました

19時間前



コメントを追加...

投稿する



kokorinkoko_885 • フォローする



kokorinkoko_885 minamikan.373

#南島原みかん

ふんわりじゃがバタ南島原みかん

材料・1人分

南島原みかん1個・じゃがいも200g・

白かまぼこ30g・マヨネーズ大さじ1/2・卵白1/2個分・レモン汁

小さじ1・バター大さじ1/2・塩、あらびき黒こしょう少々・み

つば(葉の部分)少々

作り方

1.じゃがいもはラップにくるんで電子レンジで加熱してやわらかくして、皮をむきつぶす。

2.1に小角切りの白かまぼこ、薄皮を取り除いたみかん、マヨネーズ、レモン汁、溶かしバター、塩、あらびき黒こしょうを混ぜ合わせる。

3.卵白を泡立てて、2に加え、サッと混ぜ合わせる。

4.みかんの皮を器にして、3をこんもりと盛り付け、湯通ししたみつばをのせて完成。

※

みかんの皮を器にするとおしゃれな感じに仕上がりました。

卵白でふんわりと盛り付けました。

19時間前



kaoponkaoponkaoponが「いいね！」しました

19時間前



コメントを追加...

投稿する