

新しいカステラの味わい方ご提案



## みかど本舗

■ご注文・お問い合わせ先／みかど本舗  
〒859-1313 長崎県雲仙市国見町土黒丙字山下304  
(営業時間 9:00~18:00・日除く)

### ■ご注文方法について

お電話でのご注文 受付時間9:00~18:00(日除く)

TEL 0120-010-119

FAXでのご注文 24時間受け付けております。

FAX 0957-65-3171

インターネットでも **24時間** 受け付けております。

ネットでのご注文 24時間受け付けております。

<http://mikado-honpo.com/>

みかど本舗 検索



ネットで会員登録&購入で  
ポイント10倍キャンペーン中!

購入者の方々から、うれしいお声が続々届いています!

【楽天市場】みかど本舗 総合評価 **4.65** ★★★★★

ボリュームたっぷり嬉しい価格。お土産や贈答用に喜ばれます。(50代女性)

家族揃って大好きです。あっという間になくなります。(40代男性)

しっとりとして卵の濃さを感じます。また注文します。(50代男性)

# ☆ ひんやり カステラレシピ

一時間で簡単に  
カステラアレンジ



「おやつ」にも「朝食」にもササッとカンタン!

夏はひんやりアレンジカステラがおすすめです!

この夏の  
みかどのカステラは  
2度?いいえ、  
何度でも美味しく  
頂けます

MIKADO HONPO



夏のティータイムに、お洒落なカステラプチケーキ

## カステラで プチケーキ



**材 料**  
カステラ  
カットフルーツ  
トッピング  
ホイップクリーム  
ミント(無くても可)

お好みの分量で  
お楽しみください。

**道 具**  
型 (コップでも可)  
ヘラ

おすすめの組み合わせ

- ・プレーンカステラ+ ホイップクリーム+ イチゴ
- ・チョコカステラ+ ホイップクリーム+ ナッツ

**作り方**  
1.カステラを型で抜く。(コップなどでも代用可)  
2.カステラにホイップクリームを絞り、  
カットフルーツとトッピングを乗せる。

**ポイント**  
\*カステラを2段にすると更に華やかな印象に。  
\*火やナイフを使わないので小さなお子様と一緒に作り頂けます。

カステラ  
豆知識  
その1

### カステラの由来

1571年、開港したばかりの長崎港に交易を求めてポルトガルから船とともにカステラが日本へ伝わったと言われています。カステリーリャ王国で作られていたお菓子、「カステリーリャ・ポーロ」(カステリーリャのお菓子)がカステラとなりカステラとなったようです。



夏のお昼は、大人のデザートでちょっとビターに。

## チョコカステラでティラミス



- 材 料**
- チョコカステラ …………… 3切れ
  - コーヒー …………… 80ml
  - マスカルポーネ …………… 40g
  - 生クリーム …………… 80ml
  - ココアパウダー …………… 適宜

- 道 具**
- ボウル
  - ヘラ
  - 茶こし

- 作り方**
- 1.ボウルにマスカルポーネを入れ滑らかになるまでヘラでのばす。
  - 2.別のボウルに生クリームを8分だてにしてマスカルポーネを少しずつ切り混ぜる。  
(ホイップだけでも可)
  - 3.容器に1切れ分のカステラをちぎって入れ、コーヒーを1/3注ぎ平らになじませる。
  - 4.2.で合わせたマスカルポーネを1/3入れ平らにする。  
この作業を3回繰り返す。
  - 5.最後にココアパウダーを茶こしで振りかけお好みでベリーやチョコなどのトッピングを乗せる。



夏は、日本風に抹茶デザートが人気です。

## 抹茶カステラでミルクシャーベット



**材 料** 抹茶カステラ …… 2切れ(外側の壁になる部分)  
抹茶カステラ …… 4切れ(シャーベット用)  
牛乳 …… 200ml

**道 具** バット(平らなタッパーでも可)  
包丁  
まな板  
スプーン

**作り方** 1.冷凍できる容器にカステラを軽く手でちぎって  
平らに並べ、牛乳を全体に満遍なく注ぐ。  
2.ムラができない様にスプーンの裏などで  
なじませて冷凍しておく。(前日に準備しておくベスト)  
3.器に横半分に切ったカステラを四角に並べ、そこに2.で  
冷凍しておいたカステラをスプーンですくって乗せる。

**ポイント** \*お好みであんこや栗の甘露煮をトッピングして和風パフェに。

### カステラ 豆知識 その2

#### カステラのルーツ

カステラのルーツは、「ビスコチョ」と言う二度焼きした日持ちが良く、栄養価の高い船舶用の主食です。このビスコチョはカステーリャ・ポーロの一種なのです。その後、宮中料理人が半生の上品な味わいのパンへと改良したそうです。その製法が今のカステラの工程の元になっています。



夏は楽しくカラフルにフルーツたっぷりひんやりデザート

## いちごカステラでトライフル



**材 料** いちごカステラ…………… 2切れ  
カットフルーツ  
ホイップクリーム  
(生クリーム・ヨーグルト・アイスでも可)  
グラノーラやシリアル  
粉糖やメープルシロップ、ハチミツ

好みの分量で  
お楽しみください

**道 具** 包丁 (手でちぎる場合は無くても可)  
まな板  
スプーン

### おすすめの組み合わせ

イチゴカステラ+ ホイップクリーム+ イチゴ



**作り方** 1.カステラを斜め半分に切る。(手でちぎっても可)  
2.容器にグラノーラなどを敷き、カステラ、ホイップや生クリーム、ヨーグルトやアイス、カットフルーツを盛り込む。

**ポイント** \*メープルシロップやハチミツをかけたり、粉糖を振るとさらに美味しく。

### カステラ 豆知識 その3

## 長崎カステラの特長

ポルトガルから伝わった南蛮菓子を元に日本で独自に発展した和菓子「長崎カステラ」。日本ではカステラは長崎が本場とされており、「長崎カステラ」と呼ばれるものは、原材料(小麦粉、卵、砂糖)を使い製法が同じものを総称しているのです。「長崎カステラ」は長崎県の銘菓という意味ではなく、その製法で作られる菓子を表しているのです。

夏の朝食にもピッタリ!冷やして美味しくカステラフルーツサンドを。

## フルーツカステラでフルーツサンド



### 材 料

フルーツカステラ…………… 4切れ

カットフルーツ

ホイップクリーム

(生クリーム・アイスでも可)

お好みの分量で  
お楽しみください



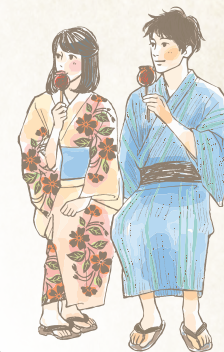
### 道 具

ラップ

まな板

包丁

スプーン



### 作り方

1.カステラ2切れをラップを敷いたまな板に横にして、ホイップ・フルーツ・ホイップの順で乗せ、最後に何も乗せてないカステラでサンドする。

2.ラップで包んで冷蔵庫で休ませて落ち着かせる。

### ポイント

\*お好みでカスタードクリームを混ぜても美味しいです。

### カステラ 豆知識 その4

## カステラの賢い保存方法

短期間の保存であれば、包装状態で冷蔵庫に保管することで一ヶ月くらいは保ちます。開封した場合の保存は、フリーザーバックやジップロックを使用して冷蔵保存して下さい。切り分けたものは個別にラップにくるんでバックに入れ冷蔵保存して、早めにお召し上がりください。

※冷凍は長期間の保存が可能です。  
味も変わりません、家庭用の冷凍庫でも3ヶ月～半年くらいは保存可能です。