

# 3月1日 デコポンの日



「不知火（しらぬい）」系の柑橘類の内、糖度13度以上である事やクエン酸 1.0 以下など一定の基準を満たした物だけが商標登録された「デコポン」を名乗ることができます。

柑橘類の中で唯一全国統一された基準「全国統一糖酸品質基準」を持つ果物です。

頭に凸（デコ）がついた特徴的な外見で、高糖度ですがさっぱりとしていて皮もむきやすいです。

平成18年、デコポンの初出荷（平成3年3月1日）から15周年を迎えるのを契機に日本園芸農業協同組合連合会が3月1日を「デコポンの日」として制定しました。

## 柑橘類を使用したレシピ みかんケーキ

一般に「みかん」として知られている「うんしゅうみかん」は、江戸時代に九州で偶然に生まれ、静岡県に伝わりました。江戸時代中期に、岡部町に植えられたのが最初といわれています。その後明治に入り県内各地に栽培が広がり、静岡県は全国的なみかんの産地となりました。静岡県生まれのみかんとしては、農家の方が偶然に発見した「青島温州」「寿太郎温州」などの品種があります。



### 献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	189	亜鉛(mg)	0.5
たんぱく質(g)	5.1	ビタミンA(μgRE)	71
脂質(g)	5.0	ビタミンB1(mg)	0.10
ナトリウム(mg)	56	ビタミンB2(mg)	0.10
カルシウム(mg)	41	ビタミンC(mg)	9
鉄(mg)	0.8	食物繊維(g)	2.4
マグネシウム(mg)	24	食塩相当量(g)	0.1

### 材料 (1人分)

- [白花豆&白いんげん豆ペースト \(20g\)](#)
- みかん (20g)
- 砂糖 (3g)
- みかんジュース (8g)
- 薄力粉 (15g)
- ベーキングパウダー (0.5g)
- ★三温糖 (10g)
- ★鶏卵 (15g) (溶き卵)
- ★バター (2.5g) (湯せんで溶かす)
- ★アーモンドスライス (2g)

(※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。
  - ・薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい混ぜておく。
- ② みかんは幅4mmほどの輪切りにし、鍋に少量の水（分量外）と砂糖を入れ煮る。
- ③ みかんジュースと白花豆&白いんげん豆ペーストを混ぜ合わせる。
- ④ ふるい混ぜた粉に、③と★の材料を加えてさっくり混ぜる。
- ⑤ オープンシートを敷いた鉄板に流し、②のみかんを飾る。  
180度で15分焼き上げる。  
\*みかんの薄切りを煮たシロップをはけで表面に塗ると甘味が増します。

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

