



やまなし

ホストタウンフェスティバル

ホストタウンとは

日本の自治体と2021年に延期となった「2020年東京オリンピック・パラリンピック大会」に参加する国・地域の住民等がスポーツ、文化、経済などの多様な分野で交流することを通じて、地域の活性化等に活かし、東京大会を超えた末永い交流を実現することを目的とした取り組みのことです。



アメリカ合衆国

ホストタウン **富士吉田市**

面積 9,628,000km²

人口 約33,006万人

首都 ワシントンDC

言語 英語

頑張れ!!アメリカ代表!!

前回大会のメダル獲得数
(リオデジャネイロオリンピック)



お問い合わせ

山梨県オリンピック・パラリンピック推進課

☎055-223-1545

〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 FAX 055-223-1578



やまなし

県産食材を使ってホストタウン相手国・地域の食文化に触れてみよう!

ホストタウン フェスティバル

アメリカ料理

コブラー



🍴 **カロリー**
330kcal(1人分)
塩分量
0.9g(1人分)
※1/8カット概算

●材料(直径20cmくらいの耐熱皿)

桃(正味)	300g
レモン汁	小さじ1/2
「砂糖	40g
A ↳バニラオイル	2~3滴
バター(食塩不使用)	100g
塩	1つまみ
きび砂糖	
B (又は三温糖か甜菜糖)	80~100g
薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小さじ1

●作り方

🕒 約30分(オーブン焼成時間含む)

- 耐熱皿にバター(分量外)を薄く塗っておく。オーブンは220℃に温めておく。
- 桃は皮をむいて3~5mmくらいの厚さに切って、レモン汁を全体にふりかけ、**A**をまぶしておく。
- B**を混ぜ、よく冷やしたバターを1cm角くらいに切って加える。カードなどでバターにまぶすようにしながら大きさが米粒くらいになるまで切り混ぜる。
- 耐熱皿に②の桃を平らに並べる。その上に③をまんべんなくふりかける。
- 220℃のオーブンかオーブントースターで上にこんがり焼き色がつかまで焼成する。
- 温かいままスプーンなどで取り分けてバニラアイスや生クリームなどを添えていただいてもよい。冷たく冷やしてもよい。

メモ



アメリカの家庭料理、簡単でおいしいスイーツです。フルーツはリンゴやバナナ、ベリー類など何でもOK!