

月刊

食
e
n

06

2023 Jun
Vol.030

＼お得なクーポン付き！／
放課後グルメマップ

かんたん調理科レシピ
～パイナップルムース～



Menu of June

初夏におすすめ！さっぱりデザート パイナップルムース

甘くてジューシーなパイナップル。おいしいのはもちろんのこと、食物繊維やビタミンCを含んでいて、うれしい美肌効果もあり。日差しが強まり、暑くなるこれからの季節にピッタリです。見た目にも涼しげなパイナップルムースをご賞味あれ！

パイナップルムース 8 個分（容器による）

材料

パイナップルシロップ 150ml
生クリーム 100ml
板ゼラチン又は粉ゼラチン 1.5g
砂糖 30g
パイナップル果肉（割いておく）..... 1 枚

盛り付け用

パイナップルシロップ 50mg
板ゼラチン又は粉ゼラチン 1g
パイナップル果肉（切っておく）..... 1 枚

作り方

- 1 パイナップルシロップを鍋に入れ加熱する。沸騰したら火を止め、ゼラチンを加えて溶かし常温にもどす。
- 2 氷水に付けたボールに生クリームを入れて泡立て、ツノがたつくらいの固さになったら1を加えて混ぜる。その中に割いておいたパイナップル果肉も入れる。
- 3 2をコップ（容器）などに分け入れて、冷蔵庫で約半日冷やす。
- 4 盛り付け用のパイナップルシロップを鍋で火にかけ、沸騰したら火を止めてゼラチンを加えて溶かす。タッパーなどに移し、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 3のムースの上に4と切っておいたパイナップル果肉を乗せ、お好みでミントやセルフィーユを飾り完成。

今月のレシピは私たちが作りました。



暑くなるこれからの季節にピッタリです。見た目がかわいく、簡単にできるので、ぜひ作ってみてください！

(左) 井伊 彩仁
(中) 西府 実来
(右) 井本 尊雅



夏のオープンスクールのお知らせ

7月29日(土)30日(日)に夏のオープンスクールを開催いたします。今年の内容をリニューアルして、皆さんの来校をお待ちしております。ノベガクの雰囲気を体験しに、ぜひお越しください。

お申し込みは
コチラ▶



延岡学園高等学校

NOBEOKA GAKUEN HIGH SCHOOL

公式サイト <https://nobeokagakuen-ed.jp/>



Instagram

Search nobegaku |



Twitter

@nobeokagakuen



YouTube 延岡学園 公式チャンネル



アイスとワッフルは、オーソドックスながら最高の組み合わせ♡ワッフル本来の味が楽しめ、甘くて満足感もあって、まさに女子高生にぴったり!



Diario

〒882-0823
宮崎県延岡市中町2-2-11
☎ 0982-33-3293
定休日:月曜日・火曜日

とても気さくで優しいオーナーさん。お店の名前の由来は、スペイン語で「日常」という意味。特別じゃなくても、日常の中で親しまれやすいお店を長く続けていきたいそうです。

「月刊ガクエンを見ました」で
ドリンクセットが100円OFF! ※期間2023年8月31日まで

女子高生の「日常」に 甘くてオシャレな女子会を♡

SWEETS

ノベガク生なら、ココは行っとけ!!

AFTER SCHOOL 放課後グルメマップ GOURMET MAP



ブルーベリーの酸味がワッフルの甘みとマッチして、絶妙なハーモニーが楽しめます。マンゴーソーダもベリーソーダも甘すぎなくて爽やか! 甘いのがお好みの方には、シロップを入れるのがオススメです!



ラズベリーバナナワッフル 700円
マンゴーソーダ 440円
ベリーソーダ 440円

延岡のソウルフード! 伝統を受け継ぐ本家の味

店主様のご両親が考案し、誕生した辛麺。当時の辛麺の味を残したくて6年前に移転し、店名も「樹元」から店主様の名前である「さやか」に変更。元祖辛麺の味を守り抜いているそうです!



辛さの中に感じる優しさが絶妙なスープと、こんにやく麺がよく合います。にんにくやニラもたくさん入っていて、これぞ本物の辛麺って感じですよ!



「月刊ガクエンを見ました」で
チーズトッピング1つ無料!

※期間2023年7月31日まで



辛麺本舗さやか

〒882-0033
宮崎県延岡市川原崎175-1
☎ 0982-31-4040
定休日:毎週火曜日

気さくな店主様が温かく迎えてくださるので、実家のような安心感があります。おいしくて、いつも心とお腹が満たされます!

※写真はチーズをトッピングしたものです(チーズトッピングの場合は1,200円)

ラーメン一筋の店主がつくる こだわりが詰まった一杯!

麺が見えないほどチャーシューが入っていて、ボリューム満点で食べごたえがあります。スープはコクがあり、口の中いっぱいに豚骨の風味が広がる絶品ラーメンです!

チャーシューたっぷりの
豚骨ラーメンに大満足!

昔ながらのラーメン屋の雰囲気、とても居心地が良いです。店主様はラーメン一筋の熱血大将で、とことんこだわりの感じます。家族や友人とはもちろん、特に「ラーメン好きな人」と一緒に行くことをオススメします!



お客さんに笑顔で食べてもらえるよう努力を惜しまない店主様。おいしさの秘訣は「愛情」だそうです。



とんこつチャーシューメン 920円

らーめんゲンコツ屋

〒882-0862
宮崎県延岡市浜町298-1
☎ 0982-26-1567
定休日:毎週火曜日

店主様は、今の味に仕上げるために東京の高円寺・品川・八王子でたくさん修行を積んできたそう。スープは創業以来継ぎ足し続けているそうです。



もちもち

パンダの形がかわいいモチモチ食感の「ハムタイ」。「ハムの入ったタイ焼き」からついた名前です。このグルメは、子どものリクエストから生まれたそう。



カワイイ! おいしい! モチモチ食感の地元グルメ

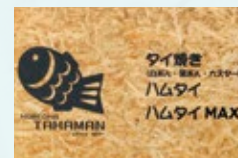
マヨネーズ・ハム・ソース・キャベツ・ゆで卵が入っていて、すべてがうまく絡み合い絶妙なハーモニーを楽しめる「ハムタイMAX」。マヨネーズとハムのみ入っている「ハムタイ」。どちらも食材の相性が抜群で満足感があります。

ハムタイMAX 217円
ハムタイ 187円



「手軽に食べられて、喜んでいただけるものを」という想いで作り続ける優しい店主様。「子供の頃に食べたあの味、部活の仲間と食べたあの味、祖母も食べていたあの味。そのような『懐かしい美味しさ』を守り続けていきたい」と語ってくださいました。

「月刊ガクエンを見ました」で10個買うと1個無料! ※おまけの種類は選べません ※期間2023年7月31日まで



高田万十

〒882-0053
宮崎県延岡市幸町3丁目101番地
延岡駅西口街区ビル101
☎ 0982-34-6226

他にも白あん・黒あん・カスタードと3種のタイ焼きや、暑い季節にピッタリなかき氷の「白熊」も売っています! ふわモチ食感をぜひ楽しんでください!

