

## 大津のグルメ

### 「中混団子inびわ湖」

#### 「デザート甲子園」4強入り！

令和3年度中部方面総監部で「デザート甲子園」が開催されました。参加駐屯地32個駐屯地が発案したレシピの中から、「独創性」、「手作り感」、「見た目」、「大量調理部門の適合性」の4部門で評価された結果、大津駐屯地が発案した「中混団子inびわ湖」が4強に選ばれました！

#### 「中混団子inびわ湖」ができるまで

大津駐屯地周辺にはびわ湖と「みたらし団子」発祥の地があります。滋賀県特産の朝宮茶を表した抹茶を団子にのせて滋賀県らしさをさらに強調。涼しげな雰囲気を出し、心も身体もリフレッシュできること間違いなし！

#### 材料 6人分（自衛隊員の分量です）

ゼリーミックス 50g 水 300g

シロップ 150g

（冷）白玉もち 48g（6個）

（冷）ホイップクリーム 50g

抹茶パウダー：適量

きな粉：適量 ミント：お好みで



## 中混団子inびわ湖



#### 作り方

- 1 ゼリーミックスの粉と水をいれて、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- 2 1にシロップを加え、よくまぜあわせる。
- 3 型に流し混んで、冷蔵庫で冷やす。
- 4 （冷）白玉もちにきな粉と抹茶パウダーを混ぜ、（冷）白玉もちにふりかける。
- 5 3を器に盛り付け、ホイップと4のをのせる。お好みでミントを添える。

🏆デザート甲子園で  
総監から表彰されました♥

