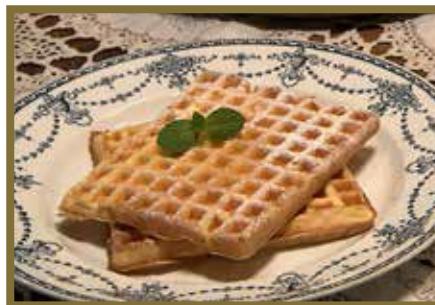


～新島八重の洋菓子～ より
ワッフル

原案「食道楽」（村井弦斎著）より
レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光先生



新島八重が手作りしたというワッフルに思いをはせ、明治時代の文献をもとに作った番組特製レシピ。
素朴でやさしい味のワッフルです。

材料 ~ ワッフル型 13×13cm 4枚分 ~

卵黄	3 個分 (約 60g)	M サイズ
砂糖	45g	グラニュー糖でも上白糖でもよい
塩	ひとつまみ (約 1.5g)	
牛乳	40g	
薄力粉	60g	
ベーキングパウダー	2g	
卵白	3 個分 (約 90g)	M サイズ
サラダ油	適量	

<トッピング>

アイスクリーム	適量
イチゴ	適量

作り方

PrePare 準備

- 卵を卵黄と卵白に分けておく
- 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせてふるっておく

Step1 ステップ1

ボウルに卵黄を入れてほぐしてから砂糖、塩を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 に粉類を入れて混ぜる。粉気がなくなれば牛乳を加えて混ぜる。



Step 3 ステップ 3

卵白をボウルに入れてほぐしてからしっかりと泡立てる。



Step 4 ステップ 4

ステップ 2 に泡立てた卵白を加え、さっくりと混ぜ合わせる。



Step 5 ステップ 5

ワッフル型を直火で温め、ハケでサラダ油を薄くぬってなじませる。



Step 6 ステップ 6

型に生地を流し、スプーンで表面を手早くならして型の隅まで生地を広げる。
ふたをして弱火で両面を約 2 分ずつ焼く。
きれいに色づけば型から外す。



Step 7 ステップ 7

お皿に盛り付けてアイスクリーム、イチゴで飾る。



2/4

食べごろと保存方法

焼きたてがおすすめです。保存はラップをして冷蔵庫で翌日まで。
レンジで軽く温めるとおいしく召し上がれます。

～新島八重の洋菓子～ より
ジンジャーブレット

原案 中西満津

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光先生



同志社大学ゆかりの外国人宣教師から伝えられたという、
明治期のレシピをもとに、八重が生きた時代のレシピを再現してみました。
ほんのりとショウガの香りが残る、番組特製レシピです。

材料 ~ パウンド型 18×8×(高さ)6cm 1台分~

<シロップ>

水	90g	
砂糖	90g	グラニュー糖でも上白糖でもよい

<生地>

シロップ	170g	作ったシロップの全量
卵	50g	M サイズ 1個
塩	2g	
ショウガ	3g	すりおろし
牛乳	90g	
薄力粉	150g	
酒石酸	2g	
重曹	2g	
ショウガの砂糖漬け	20g	5mm 角程度に小さく切る

3/4

作り方

Prepare 準備

- シロップを作つておく：水と砂糖を火にかけて沸騰させ、常温まで冷ます。
 - ショウガをすりおろしておく。
 - 型にバターをぬり、冷やし固めてから強力粉（分量外）を薄くまぶしておく。
 - 薄力粉、重曹、酒石酸を混ぜ合わせてふるつておく。
- ※酒石酸を加えることで安定して膨らみ、重曹から発生する苦味や独特の香りをおさえて食べやすくなります。

Step 1 ステップ 1

ボウルに卵を入れ、軽くほぐして塩、すりおろしたショウガ、牛乳を加え混ぜる。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1に粉類を加えて混ぜる。粉気がなくなればシロップを2度に分けて加え、なめらかになるまで混ぜる。



Step 3 ステップ 3

型に生地を半分流し、ショウガの砂糖漬けの半分をのせる。さらに残りの生地を流して残りのショウガの砂糖漬けを表面にのせる。



Step 4 ステップ 4

170°Cのオーブンで約1時間焼く。途中表面に膜が張ればナイフで切り込みを入れる（約20分後）。焼き上がれば型から外し、すぐにラップでくるむ。



4/4

食べごろと保存方法

粗熱がとれ、少し温かいくらいが柔らかく、香りもよくおすすめです。
ラップに包んだまま常温で保存。2~3日中にお召し上がりください。