

## 羽海野チカのラムネ

原案 羽海野チカ

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾先生



漫画家・羽海野チカさんの「3月のライオン」に登場する  
手作りラムネと羽海野さんリクエストの桜のラムネの特製レシピです。

### 材料 ~ 約 60 個分 ~

ブドウ糖(固形)	30g	※1
かたくり粉	2g	
クエン酸	少量	※1
水	7g	※2

### < 桜のラムネ(約 25 個分) >

粉ゼラチン	1g	
水	12g	※2
食用色素(水紅色)	適量	ピンク系ならOK
上白糖	25g	
桜の香料	1g	
コーンスターチ	50g	
粉砂糖	100g	
クエン酸	2g	※1

### < 抹茶のラムネ(約 25 個分) >

粉ゼラチン	1g	
水	12g	※2
食用色素(抹茶色)	適量	
上白糖	25g	
抹茶の香料	1g	
コーンスターチ	50g	
粉砂糖	100g	
クエン酸	2g	※1
抹茶	1g	

※1 ブドウ糖(固形)、クエン酸は薬店、製菓材料店などで販売されています。

※2 分量の誤差を少なくするためにグラム表示にしています。

## 作り方

### 「3月のライオン」のラムネを作る

#### Step 1 ステップ 1

ブドウ糖（固形）を、すり鉢で細かく砕く。  
※紙を敷いた上にブドウ糖をおき、麺棒で押しつぶしてもよい。



#### Step 2 ステップ 2

ステップ 1 を粉ふるいでこし、粉末状にする



#### Step 3 ステップ 3

ブドウ糖に、かたくり粉、クエン酸、分量の水を加え、一塊になるまでこねる。  
※握りつぶすような感じでこねる。



#### Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を約半量に分け、それぞれ平らな台の上で約 15cm の棒状にする。



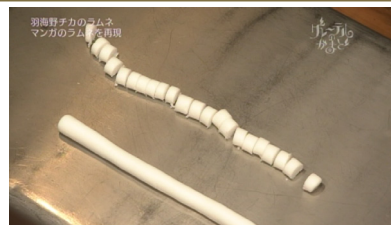
#### Step 5 ステップ 5

約 1 時間おいて半乾きの状態にし、刃の薄いナイフで、約 5mm の厚さに切り分ける。  
※ナイフは消毒済みのカッターナイフでもよい。切り口を美しくするために、常にナイフをふきんで拭く。



#### Step 6 ステップ 6

ステップ 5 を白紙に 1 個ずつ広げておき、5～6 時間乾燥させてできあがり。



## 作り方

#### Prepare 準備

■桜と楓（かえで）の木型の幅に合わせて、白紙を切りそろえる。

## 作り方

### 桜のラムネを作る

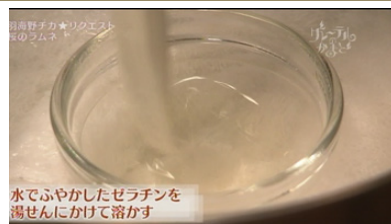
#### Step 1 ステップ 1

粉ゼラチンに分量の水を加えて吸水させ、ゼリー状になるまでしばらくおく。



#### Step 2 ステップ 2

湯せんにかけて、粒がなくなるまで溶かす。



#### Step 3 ステップ 3

ステップ 2 に食用色素（水紅色）を加え、濃いめの桜色に染める。



#### Step 4 ステップ 4

ボウルに上白糖を入れ、ステップ 3 を加えて混ぜ合わせ、桜の香料を加えて混ぜる。



#### Step 5 ステップ 5

コーンスターチ、粉砂糖、クエン酸を混ぜ合わせたものをステップ 4 のボウルに加え、全体が桜色になるまで、手で混ぜる。



#### Step 6 ステップ 6

手と手ですり合わせるようにして、ダマがなくなるまで、すり合わせる。

※ダマがないことを確認する。ダマが残っていると、でんぶんの匂いが残ったり、舌触りが悪くなったりする。



#### Step 7 ステップ 7

ステップ 6 を粉ふるいでこす。



## 作り方

### Step 8 ステップ 8

桜の木型の本体に上板を重ね、くぼんだ部分に生地を入れる。軽い力で型いっぱい詰めて、指先で強く押し、型を隅々までしっかり詰める。

※木型はぬらさないこと。



### Step 9 ステップ 9

再び生地を型いっぱい詰めて、上からしっかりと押し詰める。型の表面の生地が、軽くこんもりとなれば、白紙をかぶせ、へらで強くこすって平らにする。



### Step 10 ステップ 10

木型の本体を、下からへらで叩き、取り出しやすくして上板をはずす。



### Step 11 ステップ 11

型本体を傾けて、ラムネを白紙に取り出す。乾燥させてできあがり。

※型に詰める作業からは手早く行わないと、生地が乾燥して固まらなくなる。



## 作り方

### 抹茶のラムネを作る

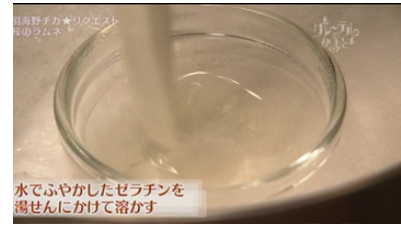
#### Step 1 ステップ 1

粉ゼラチンに分量の水を加えて吸水させ、ゼリー状になるまでしばらくおく。



#### Step 2 ステップ 2

湯せんにかけて、粒がなくなるまで溶かす。



#### Step 3 ステップ 3

ステップ 2 に食用色素（抹茶色）を加え、濃いめの抹茶色に染める。

#### Step 4 ステップ 4

ボウルに上白糖を入れ、ステップ 3 を加えて混ぜ合わせ、抹茶の香料を加えて混ぜる。

#### Step 5 ステップ 5

コーンスターチ、粉砂糖、クエン酸、抹茶を混ぜ合わせたものをステップ 4 のボウルに加え、全体が抹茶色になるまで、手で混ぜる。

#### Step 6 ステップ 6

手と手ですり合わせるようにして、ダマがなくなるまで、すり合わせる。

※ダマがないことを確認する。ダマが残っていると、でんぶんの匂いが残ったり、舌触りが悪くなる。

#### Step 7 ステップ 7

ステップ 6 を粉ふるいでこす。

## 作り方

### Step 8 ステップ 8

楓（かえで）の木型の本体に上板を重ね、くぼんだ部分に生地を入れる。軽い力で型いっぱい詰め、指先で強く押して型の隅々までしっかり詰める。

※木型はぬらさないこと。

### Step 9 ステップ 9

再び生地を型いっぱい詰め、上からしっかりと押し詰める。型の表面の生地が、軽くこんもりとなれば、白紙をかぶせ、へらで強くこすって平らにする。

### Step 10 ステップ 10

木型の本体を、下からへらで叩き、取り出しやすくして上板をはずす。

### Step 11 ステップ 11

型を傾けて、ラムネを白紙に取り出す。乾燥させてできあがり。

※型に詰める作業からは手早く行わないと、生地が乾燥して固まらなくなる。



## 食べごろと保存方法

一日、乾燥させたら密閉容器に入れて保存します。

お好みの香料、様々な型を使って試してみてください。

湿度の高いところでの保存や、長期の保存は風味が悪くなります。

特に、色合いのあわい抹茶ラムネは色が飛びやすいので、できるだけ早めに食べてください。

さあ、召し上がれ！