



池川煎茶とかつおだしのチーズケーキ

高知県産の素材を組み合わせた、和風のチーズケーキです。濃厚なチーズケーキに、鰹のだしと仁淀川地域で育った池川煎茶を合わせました。

だしの旨味にチーズのコクとお茶の香りがよく合います。

【土佐かつおだしのチーズケーキ】とは一味違った、大人の味です。

食材（18cmパウンド型1個分）

- ・ クリームチーズ …200g
- ・ グラニュー糖 …50g
- ・ 全卵 …1個
- ・ 卵黄 …1個
- ・ 生クリーム …100cc
- ・ かつお節（粉末） …小さじ1.5（3.5g）
- ・ 薄力粉 …6g
- ・ 池川煎茶（粉末） …8g

栄養価 18cm/パウンド型1個分

エネルギー1401kcal、たんぱく質32.1g、
脂質111.1g、炭水化物66.3g、食塩相当量2.0g

～作り方～

下準備：・クリームチーズは室温に戻し、やわらかくしておく。
・かつお節と池川煎茶を粉碎しておく。
・型にクッキングシートを敷く。
・オーブンを170℃に予熱する。

1. クリームチーズを滑らかになるまでよく混ぜる。
グラニュー糖を加えて泡立て器を使ってよく混ぜ合わせる。
2. 卵、卵黄を加えてよく混ぜ、さらに生クリームも加えて混ぜる。
3. 薄力粉とかつお節粉末、池川煎茶を振るい入れ、粉けがなくなるまで混ぜ合わせる。
4. 生地を裏ごしする。
5. 型に流し込み、予熱していたオーブンで30～40分焼く。
型を揺らした時に、中央部分が少し揺れるくらいが焼き上がりの目安。
6. 粗熱をとり、型に入れたままラップをかけて一晚冷蔵庫で寝かす。