



松本市公式Instagram投稿企画 「まつもと わくわく」

「今月の一枚」 2020.11.02-11.29



市公式Instagramでは、皆さんが投稿した、わくわくする場所や風景など、松本市の魅力伝える写真の中から「今週の一枚」を選び、紹介しています。「広報まつもと」では、「今週の一枚」の中から「今月の一枚」を紹介します。



@asamaonsen.osekkai さんの投稿 投稿日：11.08

自然が織りなす秋の色彩に、わくわくが止まりません！

投稿者から一言

浅間温泉神宮寺にて。境内のピリッとした冷たい空気に、色づいた落ち葉が目にとてもあたたかく、無音に感じるほど秋に包まれたひとときでした。

「まつもと わくわく」投稿方法

ご自身のInstagramで、松本市の魅力伝える写真を投稿する際に、**#matsumoto_wakuwaku** とタグ付けしてください。

●問い合わせ 広報課（本庁舎3階 ☎34-3271 ㊚34-3201）

規約等は市ホームページ
でご確認ください▶



#19

～旬の味編～

「りんごのムース」

11月に城東公民館で行われた、「ふるさと料理教室」のレシピを紹介します。

【材料（5人分）】

りんご	500g	砂糖	60g
ゼラチン	5g	水	50cc
りんご酢	60cc		
生クリーム（乳脂肪分43%）	200cc		
ビスケット	5枚		
煮たりんごまたはりんごチップス	適量		

「りんごの皮を入れることで、ほんのりりんごの色がつけます。ムースは食感がなめらかなので、パンやクラッカーにつけてもおいしいですよ。りんごが旬のこの時期に、ぜひ試してみてください」

講師の赤羽みち子さん
／食育サークル「ほほえみの会」



ふわっとした食感



【作り方】

- ① りんごを一口大に切り、ボウルに入れ、砂糖、りんご酢と和え、ラップをして500Wで10分電子レンジにかける
- ② ①と水でふやかしたゼラチンをミキサー等ですりつぶし、とろみのある半液体状にする
- ③ ②をボウルに移し、氷水または保冷剤にあてゴムベラ等でかきまぜながら室温程度に冷ます
- ④ 別のボウルで、生クリームを角が立つまで泡立てる（ボウルは氷水または保冷剤にあてながら）
- ⑤ ③に④を加え、均一になるまで混ぜ、ビスケットを下に敷きつけた器に入れ、冷蔵庫で冷ます
- ⑥ 好みで、煮たりんごやりんごチップスを飾り完成



●問い合わせ 広報課（本庁舎3階 ☎34-3271 ㊚34-3201）