

おうちで過ごす人を応援します。

今こそ、  
**すてきじかん。**  
を過ごそう！

— “おうちじかん” を工夫して楽しむ —  
ひとりでも 家族と一緒にでも  
それは、とても すてきなじかん。

**あなたの“すてきじかん。”を応援します！**

なめらかプリンをつくって、すてきじかん。を過ごそう！  
富士宮産のたまごと牛乳を使いました。

たまご	牛乳
卵を産む採卵鶏を養鶏している農家を養鶏農家と言います。富士宮市では、9戸の養鶏農家が採卵鶏を約240万羽飼育しています。	乳牛を飼って乳をしぼる仕事を酪農と言います。富士宮市では、68戸の酪農家が約6,250頭の乳牛を飼育しています。
農業生産額は <b>県内1位</b> <b>全国4位</b> (もうすぐ2位)	農業生産額は <b>県内1位</b> <b>全国45位</b>



おすすめの  
すてきじかん。  
募集中

**【問い合わせ】 富士宮市役所**

”おいしいすてきじかん。”に関することは  
産業振興部 食のまち推進室 ☎0544-22-1691  
✉ food@city.fujinomiya.lg.jp

”すてきじかん。”の応募に関することは  
企画部 情報発信課 ☎0544-22-1119  
✉ koho@city.fujinomiya.lg.jp  
HP トップページ>新型コロナウイルス最新情報>  
おうちで過ごす人を応援します



©富士宮市さくやちゃん


料理長が  
秘密レシピ  
教えます

おいしい  
なめらかプリンで **すてきじかん。**



材 料 (7cmココット12個分)

卵黄	4 個
グラニュー糖	40 グラム
牛乳	300 c c
生クリーム	200 c c
バニラエッセンス	数滴

準備	お湯を沸かす。 材料を用意する。	作り方動画は こちら→ 
1	卵黄に砂糖を加えて、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。	
2	牛乳と生クリームを鍋に入れ、混ぜながら、弱火で45~50℃になるまで温める。	
3	1に2を少しずつ加え、バニラエッセンスを加える。	
4	こし器でこして、容器に静かに注ぐ。	
5	容器をアルミホイルでぴったり蓋をして、フライパンに並べる。	
6	容器の3分の1~半分くらいの高さまで、お湯を注ぐ。	
7	フライパンに蓋をして、弱火で20分ほど火にかける。	
8	火を止めて、蓋をしたまま5分待つ。	
9	あら熱がとれたら、冷蔵庫でしっかり冷やす。	

このすてきじかん。を提供してくれたのは、サクヤ長屋門ダイニングの松永料理長です。



卵黄だけでつくるプリンは、  
なめらかでとっても濃厚♪  
お店でも大人気のデザートで  
ぜひ、ご自宅でもお試しください！

サクヤ長屋門ダイニング  
富士宮市大宮町6-22  
0544-66-8011

