

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！**

もちりクレープをつくって、すてきじかん。を過ごそう！  
富士宮産のたまごと牛乳を使用しました。

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**

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




卵白が余ったら、もちりクレープで **おいしいすてきじかん。**



材 料 (15cmクレープ12枚分)

卵 白	4 個
グラニュー糖	25 グラム
牛 乳	200 c c
バター	20 グラム
薄力粉	80 グラム
メープルシロップ	お好みで

準備	材料を用意する。 バターを湯せんにかけて溶かす。 薄力粉を粉ふるいで2回ふるう。	作り方動画は こちら→ 
1	卵を、卵黄と卵白に分ける。(卵白が余っていないとき)	
2	卵白に砂糖を加え、混ぜる。	
3	牛乳を加え、混ぜる。	
4	バターを加え、混ぜる。	
5	薄力粉を加え、混ぜる。	
6	フライパンを弱火で温め、薄くバターをひく。(最初の1枚だけ)	
7	フライパンで、表面・裏面を焼く。	
8	お好みでメープルシロップをかける。	

この **すてきじかん。** を提供してくれたのは、Petit Coeur(プチ・クール)さんです。



卵白が余ったときの救済レシピ…  
簡単にもっちり食感の真っ白なクレープが作れます♪

メープルシロップをジャム・生クリーム・フルーツなどにかえて、お気に入りの味を探してみてください☆

富士市・富士宮市を中心に  
親子・おとな向けの教室を  
展開中

ツナサラダ&マヨネーズなどで、おかずクレープにアレンジしてもgood!