

平山さん⑧にお菓子作りのコツを  
教えてもらうママたち



レシピの作り方や応募のこ  
つを教えてくださいました。  
応募条件は広島県産の農  
作物を使うこと。平山さん  
は「広島レモンは皮まで使  
えるのが強み。話題性を考  
えると野菜を使うのもいい  
ですね」とアドバイスしま  
す。また、普段の料理以上  
に、見た目が重要とも。華  
やかさに欠けるときは、ア  
イシング（砂糖がけ）で飾  
ったり、器やペーパーで変  
化をつけたりします。添付

## スイーツコンテスト作品募集

# 広島県産で見た目よく

中国新聞社は4月から開  
催される全国菓子大博覧会  
（ひろしま菓子博）にちな  
んで、「スイーツひろしま  
コンテスト2013」を催  
します。そこで、日本フー  
ドアナリスト協会評議委員  
の平山友美さん（広島市）  
に、ママ2人がオリジナリ

する写真を撮る時は、背景  
に気をつけましょう。続き  
はちゅーピーママの特集ペ  
ージをご覧ください。

ドアナリスト協会評議委員  
の平山友美さん（広島市）  
に、ママ2人がオリジナリ

応募の締め切りは31日  
（木）。要項は「スイーッ  
ひろしま」のホームページ  
で。問い合わせは☎082  
（236）2840。

ちゅーピーママ通信

