

かぼちゃランタンカザリ

10月17日(日) 14時~19時

会場:塩むすび(甲州市役所前)

★ワークショップ★

1.ランタン製作 14~16時

2.ハロウィンフルーツカット 15~16時

※各ワークショップは事前申込制です。定員になりましたら締め切ります。  
詳細はHPをご覧ください。

塩山

P

塩むすびはココ!

- ・かぼちゃランタン飾り
- ・キッチンカーでの販売  
あります!

●おねがい●

ご来場の際は、マスクの着用、  
手指の消毒、ソーシャル  
ディスタンスの確保など、  
感染症予防にご協力ください。

主催:甲州天空かぼちゃ祭り実行委員会  
NPO法人甲州元気村

参加団体:ワイワイ実行委員会

山梨県立産業技術短期大学校 観光ビジネス科

山梨学院大学 経済学部

山梨学院短期大学 食物栄養科 フーカル

山梨県立塩山高校 ビジネス観光専攻

協力:JR東日本八王子支社

賛:富士地域商社

かんぼの宿

後援:山梨県教育委員会/甲州市/甲州市商工会



お問い合わせ

甲州天空かぼちゃ祭り実行委員会

090-8568-8031 (担当:廣瀬 隆)

hrs-600919@hotmail.co.jp

[https://t-kabocha.jim do free.com](https://t-kabocha.jimdo.free.com/)





## 🎃 天空かぼちゃのレシピ 🎃

### ● 甲州天空かぼちゃのパスタ カルボナーラ 3人分 ●

[A]

甲州天空かぼちゃペースト…200g  
 ※かぼちゃを一口大に切り、水にくぐらせ  
 ふわっとラップをかけ600Wのレンジで10分加熱。  
 その後ヘラやハンドミキサーでペーストにする。  
 コンソメ…150cc  
 牛乳…100cc  
 塩…2g

[B]

ベーコン…100g～150g  
 ニンニク…1かけ～2かけ  
 オリーブオイル…大さじ3  
 塩…ひとつまみ  
 コショウ（ブラック）…少々  
 パスタ麺（15cm）…300g

①Aをダマにならないように混ぜ合わせる。  
 ※温めれば温かいパスタ・冷やせば冷製パスタ

②お湯を沸かしパスタ麺を茹でる。

※氷水で冷やせば冷製パスタ

③Bのベーコンは食べやすい大きさに切り、ニンニクはみじん切りにする。

フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、ニンニクを炒め香りが出たらベーコンを炒め塩とコショウで味をつける。パスタ麺と和え、①のソースをかける。

お好みでパセリや粉チーズを振って出来上がり！



### ● かぼちゃポタージュスープ ●

<材料と分量（1人分）>

かぼちゃペースト…75g

玉ねぎペースト…1g

牛乳…75g

水…25g

生クリーム…20g

バター…5g

コンソメ…0.5g

塩…0.2g

こしょう…0.01g

砂糖…2g

はちみつ…2g



<作り方>

①バター以外のすべての材料をミキサーにかける。

②①を鍋に入れ温め、バターを加えてよく混ぜ合わせる。

③スープカップに盛り付ける。

