

彩りハロウィン



オンラインストア アグリセレクトでは、**Instagram**で商品のご紹介を発信しています。25年秋には、ハロウィン×果物のフォトコンテストを開催し、たくさんのフォロワー様が参加をしてくださいました。今回は、受賞されたフォロワー様の素敵な写真をご紹介します。今年のハロウィンパーティの参考にしてみてください！



果実の王様賞

@tentoumushimama0402 様

その他の驚きアイデアもご紹介いたします！食卓をパツと華やかにしましょう！



ときめきフルーツ賞

ハロウィンのプレート

フルーツの形を活かした発想！梨の形がまさかフクロウに変身するなんて、目から鱗のアイデアですね！果物の形を活かした工夫が、作品の魅力をさらに引き立えています。@immomo__riku



ときめきフルーツ賞

ハロウィンおでん

食卓が盛り上がる演出！いつものおでんがハロウィン仕様に！家族みんなが笑顔になれるアイデアです。@mayomayobakauma



ときめきフルーツ賞

フルーツモンスター

フルーツで彩るハロウィン！身近なフルーツが、モンスターに大変身。鮮やかな色使いと意外性のある組み合わせは、驚きですね。

魔女のくちびる

[使用青果例] りんご

[調理時間] 約10分

[材料] 2人分

- ・りんご 1個
- ・ミニマシュマロ 適量

[作り方]

- ①りんごをよく洗い、8等分程度のくし形に切ります。
- ②それぞれのりんごに切り込みを入れ、「口」の形を作ります。
- ③小さめのマシュマロを並べ、歯に見立てて挟み、器に盛り付けたら完成です。

[使用した青果の特徴]

りんご



りんごは秋から冬にかけて成熟する果物ですが、今や年中手に入る身近なフルーツの一つです。特に冬から春先にかけては出回りも多く、品種も豊富になります。ぜひこの機会に、さまざまな種類を一緒に食べ比べてみてください！



スライスしたりんごにマシュマロを挟むだけで、インパクト抜群の「魔女のくちびる」に大変身！材料が少なく作り方も簡単なので、お子さまと一緒に楽しめるハロウィンスイーツです。

さつまいもゴーストチップス

[使用青果例] さつまいも

[調理時間] 約15分

[材料] 1人分

- ・さつまいも 半分
- ・揚げ油 適量

[作り方]

- ①さつまいもをよく洗い、皮付きのまま2～3mm程度の薄切りにします。
- ②ストローや型抜きなどを使って、目や口の穴をあけ、おばけの表情を作ります。
- ③水に5分ほどさらしてアクを抜き、水気をしっかり拭き取ります。
- ④170℃前後の油で、こんがり色づきパリッとするまで揚げます。油を切り、器に盛り付けたら完成です。

[使用した青果の特徴]

さつまいも



さつまいもは品種ごとの個性が豊かです。一般的には「ホクホク系」「しっとり系」「ねっとり系」の3タイプに分類されることが多く、それぞれの味わいや食感の違いを食べ比べてみるのもおすすめです！



サクッと揚げたさつまいもに、かわいいおばけの表情をプラス。見た目も楽しく、手軽に季節感を演出できるハロウィンスナックです。