

# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

花火ちらし寿司

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦を入れてご飯を炊く
2. 酢、砂糖、塩、昆布、ご飯をよく混ぜ合わせる
3. 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、にんじんを入れ、しんなりするまで炒める。
4. 干し椎茸の戻し汁、料理酒、砂糖、醤油、みりんを煮立たせ、煮汁がなくなるまで煮詰める。
5. 2に4を加え、混ぜ合わせる。
6. 海鮮類、カニカマ、ハムなどを花火のように盛り付ける。

色とりどりに花火をイメージして、表現しました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、人参、干し椎茸

|     |          |    |      |
|-----|----------|----|------|
| 氏名  | 家庭部 草刈冴香 |    |      |
| 学校名 | 岡崎商業高校   | 学年 | 高校2年 |

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

この応募用紙は、岡崎市ホームページへの公開及び岡崎市食品衛生協会を通じて、飲食店等に資料提供し、岡弁として広く利用してもらえるよう働きかけていきます。