

「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

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 干し椎茸 2 個をもどす。1 合分のお米と水に、むらさき麦 40g と水 80ml を加えてご飯を炊いておく。
2. 酢大さじ 2、砂糖大さじ 1、塩小さじ 4 分の 1 を合わせて煮て、粗熱を取り、すし酢を作る。
3. 椎茸の軸をとって、みじん切りにする。
椎茸の戻し汁 50ml、砂糖大さじ 2 分の 1、醤油大さじ 2 分の 1
4. 1 を中火で沸騰させ、その中で椎茸を入れて中火で 5 分煮る。
5. 炊いたご飯とすし酢、水気を切った椎茸も入れて酢飯とする。
6. 弁当箱に 5 を入れてその上に海苔を敷き、錦糸卵、桜でんぶ、ミニトマト、細かく切った人参で飾り付ける。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ミニトマト、人参

氏名	家庭部 藤嶋こはる		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校 1 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。