

「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 花火寿司

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 炊いたご飯にすし酢を混ぜる。
2. 海苔に酢飯と具材をのせて細巻きを作る。
3. 切った茹でたブロッコリーと交互に並べる。
4. むらさき麦を入れて炊いたご飯にすし酢を混ぜる。
5. 真ん中に酢飯をおき、海苔をかぶせる。
6. 具材を細く切って花火のように並べる。

細巻きをとブロッコリーを使って、鮮やかさと花火らしさを表現した。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ブロッコリー、きゅうり

氏名	家庭部 松永風香		
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。