

「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

26-44

冷製石垣味噌パスタ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)
 1. 沸騰したお湯でトマトの皮を湯まきし2cm角にカットする。
 2. きゅうりは縦半分にカットして斜め薄切りにする。塩を揉みする。
 3. ボールに味噌、ハチミツ、油、塩、こしょう、お酢を切り入れた玉ねぎ、落花生、ゆがいたよろぎ麦、砂糖を加えて混ぜる。
 4. 3に氷水で冷やした1、2、生姜を入れて混ぜ合わせる。氷水の入っているボールに入れ冷やす。
 5. 沸騰したお湯に1%の塩(分量)を入れ、パスタ麺を表示時間通り茹でる。ザルにあけて水洗いし、氷で締めて氷気を拭く。
 6. 4、5を混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調え皿に盛り付け、おきいた大葉がはみぎりにしたパセリをのせる。

ポイント
 ソースはボウルに越して氷水で冷やす。
 ソースは玉ねぎ、ピーマンは細く刻む。
 ボールは調理後、氷水でボウルに浸す。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

トマト、きゅうり、八丁味噌

氏名	飯島悠貴 深津一佳		
学校名	愛知県岩津高等学校	学年	1学年

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よう働きかけていきます。