

# 「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 豆トツツォ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. ピスタチオを細かく潰す
2. むらさき麦の粉、砂糖、砕いたピスタチオを軽く混ぜ、少しずつ牛乳を入れる
3. 卵黄を入れる
4. ラップをしてレンジで2分温める
5. 取り出し、(4)を混ぜもう一度電子レンジで1分温める
6. バニラエッセンスを数滴入れ、冷蔵庫で冷やす
7. パンを切り、間に6と泡立てたクリーム入れる
8. ピスタチオといちごを外側につける

PRポイント:いちごをクリームの中に入れてしまうと水分がなくなってしまうので、外側につけて見栄えを良くしました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

いちご、むらさき麦の粉

氏名	小林 優月		
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。