

「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

たっぷりカスタードのいちごマリトッツォ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. ボールに卵黄 2 つと砂糖 35 g を入れて白っぽくなるまで混ぜる
2. むらさき麦の粉を入れてサッと混ぜ合わせる
3. 豆乳と砂糖 35 g を沸騰直前まで火にかけて 2 に少量ずつ入れて混ぜる
4. 全て混ぜ合わせたものを鍋に入れ火にかけ、クリーム状にする
5. バニラエッセンスを入れて混ぜて粗熱をとり冷やしたらカスタードクリームの完成
6. パンを横に半分に切りカスタードクリームと生クリームを挟む
7. 表面にいちごをつけて完成

PR ポイント：カスタードクリームを牛乳と小麦粉ではなく、豆乳とむらさき麦の粉で作ったこと

【使用した岡崎の野菜・加工品】

マルサン豆乳、むらさき麦の粉

氏名	帆足 凌		
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。