

「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

むらさき麦粉を使って作った苺マリトッツォ

写真 又は イラスト



【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦の粉、苺

作り方(レシピ+ポイントなど)

・むらさき麦粉クリーム

1. むらさき麦の粉 (15g) と砂糖 (50g) をボウルに入れて泡立て器で混ぜる。
2. 1 で混ぜたものに牛乳 (200cc) を入れてよく混ぜ、卵 (1 個) 入れてさらによく混ぜる。

3. 全て混ぜたものにラップをかけて 2 分 30 秒レンジで温める。

4. 出来たらバニラエッセンスを数滴たらして混ぜて、完成。

・ホイップクリーム

1. 生クリーム (100cc) の中に砂糖 (10g) を入れて泡立て器でよく混ぜる。
2. つのが立つまで混ぜたら完成。

・仕上げ

あらかじめ用意しておいたパンを半分にきり、初めにむらさき麦粉クリームを自分の好きな量を入れて、ホイップクリームも入る分だけ入れる。

苺を自分の好きな大きさにきってホイップクリームの表面につけて完成。

PR ポイント

岡崎産の苺をクリームにつけることでクリームの甘さと苺の酸味がいい感じに美味しくなりました。むらさき麦粉クリームを多めに入れたので普通のマリトッツォと違ってカスタードの味がよくしたのがよかったです。

氏名

松本 日菜

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。