



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

56 なすの照り焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

材料
ナス 1本 煎り胡麻 少々
胡麻油 適量 小麦粉 適量
醤油 小さじ3 酒 小さじ2
みりん 小さじ2 砂糖 小さじ1

作り方
1 の調味料を合わせておく。ナスは皮を4ヶ所くらい剥いて1cm~1.5cm幅に切る。
2 ナスに小麦粉を薄くまぶす。フライパンに胡麻油を熱しナスを両面焼く。 を流し入れ照りがついたら出来上がり！
3 仕上げに煎り胡麻をパラッとかけて下さい！

【使用した岡崎の特産品・野菜】

なす

氏名		匿名希望	
小中学生のみ	学校名		学年

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、食品関係者などに資料提供し、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。

