



「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

4

MISO 71-2

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

クレ-70生地で70リン生地に
八丁味噌を入れました。
クレ-70と70リン生地を層にして
かため冷やして、上からカラメルを
かけ完成！2つの食感が
たのしめます！☆ 70リン生地はアカービカ
ためて作るのが節約単にできます！

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌

| | | | | |
|--------|-------------|------|----|----|
| 氏名 | 鳥居 聖加, 南藤 梨 | | | |
| 小中学生のみ | 学校名 | 岩津高校 | 学年 | 1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るよう働きかけていきます。

