



「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

5 いとしまし ～愛の弾がンココロココク味噌風味～

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ドライカレーを作り、その中に八丁味噌を多めに加えた。
- カレー粉を使用するのはなく、とろみをつけるために市販のカレールーを使う。
- 食感のアクセントとして高菜漬けを最後に加えること
- 水ではなく、和風だしを加えることで、味ゆいど香りが良くなる
- 家庭料理であるカレー(ドライカレー)に八丁味噌を加えて、さらに食べやすくするためにコロッケ!

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- 八丁味噌
- 玉ねぎ
- 卵
- こんにん

氏名	堀内 俊吾 柵木 丈生			
小中学生のみ	学校名	岩津高校	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。

