「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。

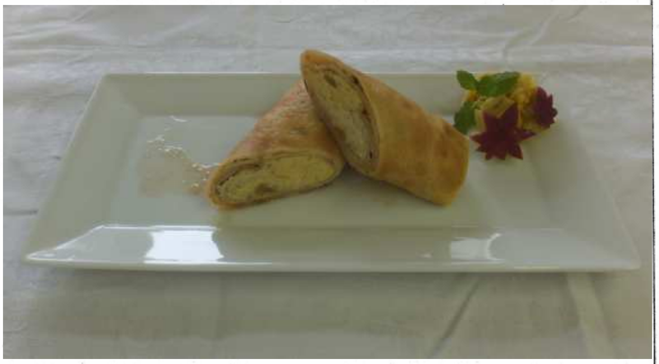
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

6

お芋と味噌の秋の出会い

写真　又は　イラスト



レシピ（ポイント・工夫した点など）

・薄力粉と砂糖と牛乳と卵とみそで
クレープ生地を作る。

・ふかした2種類のいもと生クリームと少しのみそで
クリームを作る。

・片方にクルミ、片方にはくりを入れる
そして少しのみそのクリームもつくる。

・生地の一枚目にみそのクリーム、二枚目に
芋のクリームを入れ巻く。

・リンゴと味噌のソースをかけて完成。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・さつまいも

・くり

・八丁味噌

氏名		原 有紀　村上 逸希		
小中学生のみ	学校名	岩津高校	学年	1

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。