



「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 パリパリ小さい味噌のピザ風

11 ー 美味しさは無限大ー

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

1. 餃子の皮をオーブンに入れパリパリ状態にする。
2. 出来たら1に液体状にした八丁味噌と具材を乗せる。
3. コーンやシーチキンは乗せたらチーズを乗せ、再びオーブンに入れる。

ポイント...1のプレートで和味・甘味など様々な味を楽しむ

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌

氏名	木松優真 古田和也			
小中学生のみ	学校名	岩津高等学校	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。

