



# 「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

13

愛知のもちもちスイーツ

～ふるさと秋の味覚～

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

鬼おぼろの生地には八丁味噌をわりと多く、  
愛知県産のさつまいもを入れた。  
愛知の郷土料理の鬼おぼろを作り、たこさんの  
愛知のものを使って作った。  
生地に米粉を混ぜることで、普通の生地よりももち  
もちさせた。  
和洋のデザートリースを作って味の変化を楽しめ  
るようにした。  
秋をイメージして作ったから、さつまいもを使い、  
飾りにかぼちゃの葉をイメージして作った。  
つぶを入れて、味の風味を出した。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌、さつまいも

氏名		村上 瑠菜 山本 真実		
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。

