



「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

14

新感覚！和 autumn ケーキ♡

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・スポンジ, ババロア, スポンジの三層のケーキ。
- ・スポンジとババロア 両方に八丁味噌を入れた。
- ・スポンジにはバターを入れていない。
- ・ババロアには牛乳を豆乳, 砂糖を黒糖に変えて作ったのびババロア。
- ・栗を使ったリ、生クリームに少し紫色をつけて、秋のイメージを作り、ココパウダーでいぼや若葉も表現した。
- ・和コースもかけて見た目を良くした。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌 栗

氏名	平松 七海	横山 雅		
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。

