



「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

19

味噌ソングリン♪～栗と添え～

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

・クッキーを焼いて、生クリームを作る。

・クッキークリームに八丁味噌を入れて味噌の風味を出す。

・生クリームにも味噌を入れる。

・仕上げにクッキークリームを仕上げ。(モンブラン)

Point

・秋らしい食材を取り入れた。

・生クリームとクッキークリームに八丁味噌を入れた。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌 栗

氏名		久保泉帆、小宮山 姫蘭梨		
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よう働きかけていきます。

