

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、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

26-33

鬼まんじゅう

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

さつまいも 400g

黒砂糖 上白糖 各50g★

八丁味噌 大1/2

小麦粉 120g

- ① さつまいもは皮付きのまま1.5センチ角切りにし、水さらしてからザルに上げる。
- ② ボウルに①と★を入れて混ぜ、20分おく。
- ③ 小麦粉を混ぜて等分し、蒸し器で蒸す。(強火で約10分)

【使用した岡崎の野菜・加工品】 八丁味噌 さつまいも

※ 鬼まんじゅうが愛知県の郷土菓子であることは、わりと知られていない気がします。
ほんのり味噌風味、田舎っぽさのある「芋」づかいで、岡崎 miso 娘を表現しています。

氏名	岡崎 miso 娘(黒柳久瑠実・太田夏希・白井ニコ・太田希実)		
学校名	福岡中・六北中・六西小	学年	中2・中1・小6

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

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、飲食店等に資料提供し、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。