

「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

抹茶トッツォ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、豆乳 150ml から 30g の豆乳を取り出して 600w の電子レンジで 10 秒加熱する
 - 2、1 に抹茶を加える
 - 3、2 が冷めたら卵黄、むらさき麦の粉、砂糖を加えて泡立て器でかき混ぜる
 - 4、3 に残りの豆乳をゆっくり入れて混ぜる
 - 5、4 にラップをかけて 600w で 1 分 30 秒くらい加熱してさらに混ぜる
 - 6 もう一度同じ時間加熱する
 - 7 熱いうちにバターを入れて混ぜて、冷蔵庫で冷ます
 - 8 ボウルに生クリーム、砂糖、蜂蜜を入れてツノが立つまで泡立てる
 - 9 パンに抹茶クリームを薄く塗り 8 で作った生クリームを乗せる
 - 10 そこに切ったみかんをトッピングする
- PR ポイント:抹茶粉を入れて甘すぎずほろ苦いまりトッツォです。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦の粉、はちみつ、お茶の粉
鶏卵、マルサンアイ無調整豆乳

氏名	秋元 佑香		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校 2 年

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。