

「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

たっぷり果実のマリトッツオ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- マリトッツオのパン、いちご、ゆずを切る。
 - マリトッツオの中に入れる生クリームをつくる。
その時にレモン汁を入れるのではなくゆずジャムを入れる。
 - 生クリームはラップをして冷蔵庫に冷やしておく。
 - むらさき麦の粉を使ったクリームをつくる。
 - むらさき麦の粉と砂糖を耐熱容器にいれて混ぜる。
 - ①の容器に牛乳と豆乳を入れ混ぜる。
よく混ぜたらそこに卵をいれよく混ぜる。
 - 容器にふんわりとラップをし、2分半レンジにかける。
 - できたら仕上げにバニラエッセンスを数滴垂らして混ぜる。
 - マリトッツオのパンにイチゴとゆずジャムとむらさき麦のクリームを詰めてその外側から生クリームをぬり、外側にイチゴとゆずをはりつけて完成。
- ④PR ポイント
マリトッツオの中にいちご、ゆず、むらさき麦を使ったクリームをぎっしり詰めたことで食べ応えがありオリジナルのマリトッツオを作ることができました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

いちご、牛乳、卵、むらさき麦の粉

氏名	川端 愛音		
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。