

「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

パッコンチョコ食べられる前に食べちゃうぞ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、卵黄、砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。
 - 2、むらさき麦を加えて軽く混ぜる。
 - 3、沸騰直前で温めた牛乳を少しずつ加え、こしながら鍋に移す。バニラエッセンスと、抹茶の粉を適量入れる。
 - 4、鍋に移して中火にかける。木べらで絶えず混ぜながらとろみをつけ、なめらかなクリームにする。
[最初はさらりとした状態] → [かたまり始めたらずスピードアップ! とろりとした状態になる] → [フツフツと気泡がでてきたら、あともう少し混ぜ続ける] → [もったりとした状態になればOK!]
 - 5、バットに広げてラップをかけ、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす。
 - 6、生クリームを塗って盛り付けて完了。
- PR ポイント：一つ一つ違う表情のアレンジをしてみました。可愛く作れて良かったです。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦の粉、いちご、みかん

氏名	菊森 涼花		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校1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。