

「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

61

ナスのしぎ焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

1. なすはへたを切り落とし、縦半分に切る
2. 皮目に余汁ぬきを切り込みを入れる
3. フライパンにごま油を熱し、ナスを切り口の方から焼けていく。軽くこげ目がついたら裏返す
4. みそ、石臼味噌、みりん、水、だし(素)を合わせたレンジ(600W)で様子を見ながら20秒ごとに取り出してよく混ぜる。(20秒ずつ4回)
5. ナスにかける

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁みそ、ナス

氏名		下田 美玖		
小中学生のみ	学校名	六ツ美北中学校	学年	1年生

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。