



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市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。

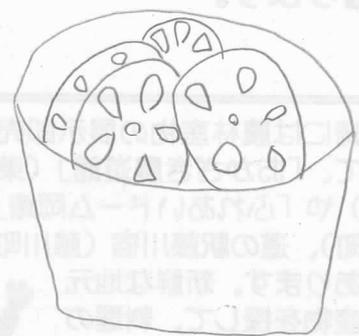
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

26-27

汁を漬けれんこん

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1 れんこんの皮をむいて
3mm程度の輪切りにする。
- 2 たけのこの種をとって細く輪切りにする。
- 3 沸騰したお湯にれんこんを入れ、再び沸騰したら冷水で冷ます。
- 4 ビニール袋に酒、お酢、たけのこの種、サリシを入れて混ぜる。
- 5 れんこんを加えてかきまぜ、冷蔵庫で一晩寝かせて完成!!

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁おとろし

氏名	鳥居 蘭		
学校名	大ッ美北	学年	3年

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。

