



「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

26-7

自然薯のコロコロ揚げ～八丁みそリースがけ～

写真 ロケ イニフル



作り方(レシピ+ポイントなど)

①自然薯を洗い皮をおく。
②すりおろした自然薯を黒ゴマと青のりよく混ぜる。

③180℃の油にまるめた②をいれてあげる。↑(ポイント) スプーンを2つ使っておめるといい!

④リース、みそ、ねぎ、レモン汁を合せて、かけつけ。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

自然薯・八丁みそ・ねぎ

氏名	内田 駿介		
学校名	矢作北中	学年	1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。

