

# 「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

26-9

フライドさといも ~みそ娘風~

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

里芋 400g

揚げ油

昆布茶 小1/2

八丁味噌パウダー 小1/2

黒こしょう 小1/2

里芋の皮をむき、食べやすい大きさに切る。調味料は混ぜておく。

油で揚げ、熱いうちに調味料をふりかける。

【使用した岡崎の野菜・加工品】 里芋 八丁味噌パウダー

岡崎といえば八丁味噌！田舎っばい岡崎 miso 娘を芋で表現し、黒こしょうをピリッとアクセントにしました。カンタン！おいしい！うれしい！レシピです。

氏名	岡崎 miso 娘(黒柳久瑠実・太田夏希・白井ニコ・太田希実)		
学校名	福岡中・六北中・六西小	学年	中2・中1・小6

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。