

# 「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

揚げ味噌丼

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦を入れて炊き込みご飯を作る。
2. 味噌にみりん、酒、砂糖を入れ味噌だれを作る。
3. 味噌だれに油抜きした厚揚げを入れ 10 分ほどおく。
4. 炊き込みご飯の上に味噌だれに入れておいた厚揚げを乗せてネギを散らせば完成。

岡崎で1番と言っていいほどの有名な味噌を使いました。味噌で味付けする事でほかのとは少し違う作品にしました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、味噌

氏名	家庭部 井上ゆあな		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校2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。