



# 「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

48

地獄からのフルーツ



レシピ(ポイント・工夫した点など)

鹿肉をいけねし、みりん、しじ油、砂糖を入れた。  
魚の尾はれに塩をつけた。  
卵に自然じよをすりかへてみた。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

鹿肉、おゆ、しんじ、たまご、にんじん、おけのこ

米(みねあさひ)

氏名	吉口琉斗 鈴木優太 深瀬立葵			
小中学生のみ	学校名	額田中学校	学年	2-1

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るよう働きかけていきます。

