



# 「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。

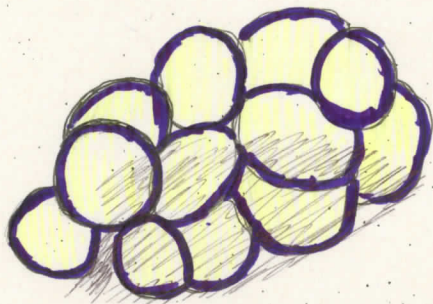
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

62

なすの照り火焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

材料

ナス 1本 煎り胡麻 少々  
胡麻油 適量 小麦粉 適量

●しらす油 小じ3 ●酒 小じ2  
●みりん 小じ2 ●砂糖 小じ1

作り方

①調味量をお好みで。ナスは皮を4ヶ所くらう。  
1cm〜1.5cm幅に切る。②ナスに小麦粉をまぶす。  
フライパンに胡麻油を熱しナスを両面を  
焼いたら、照り油をからませる。仕上げに  
煎り胡麻をパラットかける。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

なす

氏名		山浦 菜々子		
小中学生 のみ	学校名	六ッ美北	学年	2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、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。

