

入賞したレシピは
下記ホテルでメニュー化!
エクリプスホテル様・新冠温泉様
アネックスイン様・みつし昆布温泉蔵三様

規格外ミニトマトを活用した アイデアレシピ コンテスト

応募期間：7月1日～8月31日

募集要領（※詳細は応募用紙に記載しています）

- I 応募用紙に①料理名 ②料理のイラスト ③必要材料 ④レシピを記入
 - II 応募は、個人・グループどちらでもOK
 - III レシピは自分で考えたオリジナルであること
 - IV 規格外のミニトマトを想定したレシピであること
- ※「形が悪い」「小さい」「割れている」など売り物にならないもの

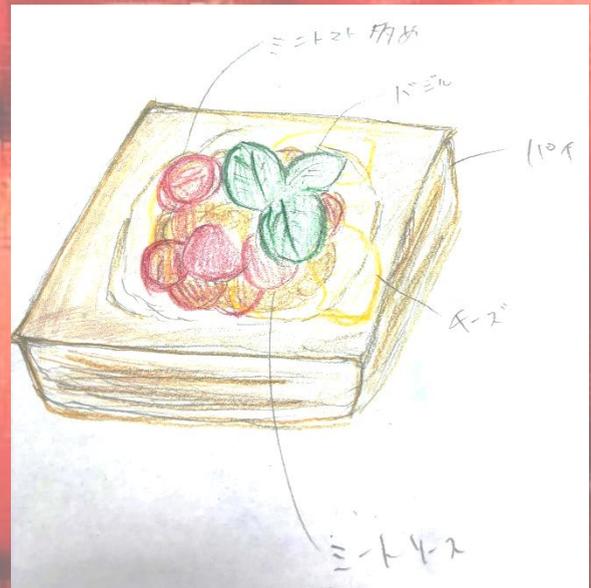
記入例 静農生が考えた ミニトマトパイ（2人前）

材 料

規格外ミニトマト	適量
チーズ	適量
タマネギ	半分
ニンジン	1/4
ひき肉	150g
パイ生地	4枚
バジル	1枚
塩コショウ	少々
中濃ソース	大さじ1
コンソメ	小さじ1/2
ケチャップ	大さじ2
卵（卵黄のみ）	1個
薄力粉	大さじ1/2

レシピ

- ①タマネギ・ニンジンをみじん切り
- ② ①を炒める（途中でひき肉投入）
- ③調味料を入れる
- ④とろみが出るまで薄力粉投入
- ⑤皿に空けて冷ます
- ⑥パイ生地を正方形にカット
- ⑦お好みの具を生地にのせる
- ⑧生地をかぶせてフォークでふちを抑える
- ⑨オーブン200℃で25分焼く
- ⑩完成

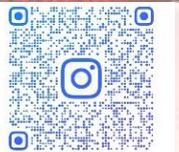


コンテスト事務局：北海道静内農業高等学校 農業クラブ執行部

住所：北海道日高郡新ひだか町静内田原797番地

TEL：0146-46-2101 FAX：0146-46-2151 担当：前道慶太

まえみちけいた



@SHIZUNO_HIGHSCHOOL

主催：北海道静内農業高等学校

共催：北海道日高振興局・エクリプスホテル・新冠温泉・アネックスイン・みつし昆布温泉蔵三・JALしずない・中道農園

後援：新ひだか町役場・新ひだか町教育委員会・北海道教育庁日高教育局

新ひだか町はミニトマトの町
「太陽の瞳」は地域を代表するブランドです。
しかし・・・収穫されたミニトマトの約8%は
お店で販売できない規格外品なのです。
「もったいないをなくしたい」
そんな思いから、規格外ミニトマトを使った
アイデアレシピを皆さんから募集します！