


ひまわりライス・おむすびコンテスト応募用紙（締切：2019年5月31日午後5時必着）

提案者名	住所	電話番号	年齢	30
例：マルシェ太郎	〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14	メールアドレス	性別	男・女
メニュー写真（又はイラスト）		部門	① おむすび部門 ② 焼きおむすび部門	
ネーミング：塩こんぶ焼きおにぎり		材料及び作り方		
		既定材料	ひまわりライス(必須)：3合 ひまわりオイル(必須・少量)：小さじ1	
		その他具材 トッピングなど 作り方	塩こんぶ 5g ・ 白ごま 少々 ・ 濃口醤油 少々 ①) 分量のひまわりライス・ひまわりオイル・水を加え、炊飯器にて炊き上げる。 ②) ポウル等に①を約115g・塩こんぶ5g・白ごまを入れ、全体をまんべんなく混ぜる。 ③) ②をビニール手袋を使用し、手で三角形に形を整える。 ④) フライパンに薄く油を敷き、全体に焼き色が付くまで焼く。 ⑤) 醤油を両面にハケ塗りして焼き、表面がパリッとする程度に焼き上げる。 ⑥) ⑤を器に盛り付ける。	
		アピールポイント		
		<ul style="list-style-type: none"> ● 幅広い世代になじみのある塩こんぶを使用している。 ● 塩こんぶは、昆布に醤油を加えて炊き込み、昆布本来の美味しさを生かしながら、旨み・塩味・甘味の絶妙なバランスを味わう事の出来る食材であり、一般家庭でも使用し易い食材であると共にご飯に混ぜるだけで調理に時間が掛からず、日常生活に取り入れ易い。 ● 何個でも食べたいと思う、お手軽でお子様、若年層、ご年配の方々が美味しいと感じて頂ける焼きおにぎりである。 		

* 本応募用紙はご返却いたしません。

* 頂いた個人情報は本目的以外には一切使用いたしません。

マルシェ株式会社