

- 注1) 下記の項目にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mail または郵送にて応募してください。
 注2) 記入欄が足りない場合は、別紙として添付してください。
 注3) 応募締切は令和5年7月26日(水)です。 ※当日消印有効
 注4) ご応募いただいたレシピのうち審査を通過したものは、山形県ホームページ等に掲載し、人気投票を行います。
 注5) 掲載は、レシピ及び写真のみになりますが、入賞したレシピについては、応募者のお名前・在学名または居住市町村を公表させていただきます。予めご了承願います。
 注6) ご提供いただいた個人情報を目的以外には使用いたしません。また、個人情報は主催者が厳重に管理いたします。

□については該当するものに☑を入れてください。

1. レシピ名		4℃70℃ 春巻き 4℃ソース添え			
2. 部門	<input type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input checked="" type="checkbox"/> リメイク料理部門	3. 調理時間	60 分	4. 料理コスト (1人前)	28 円
5. アピールポイント	<small>(レシピへの思いやレシピ考案のきっかけなど)</small> ふいこ4℃70℃を食べているときに、春巻きの中身と似ているなど思いました。また、毎年夏はたこさんぽ"をもらい、食べきれずに捨ててしまうので、何か料理に活かさないかと思いました。				
6. ごみ減量のポイント	<small>例：いつもは捨ててしまう○○を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。</small> いづもは捨ててしまう残りの4℃70℃ともらいもののたこさんぽ"を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。				
7. 材料 / 分量	【 1 人分】 <small>例：にんじん 1本</small> ○ 春巻きの皮 1枚 ○ 4℃70℃ ○ たこさんぽ" 3個 ○ トマト 1個 ○ 白だし ○ しょうゆ ○ にんにく4℃7"				
8. 使用した山形県産の食材	<small>(使用した場合のみご記入ください。)</small> たこさんぽ"				
9. 作り方	春巻き ① 春巻きの皮で4℃70℃を包む。 ② 油で揚げる(150~160度の低温で入れ、徐々に温度を上げていく)		ソース ① たこさんぽ"の種をとってしぼり、つぶす。(皮はとってなくてもよい) ② 味見をしながら、調味料を混ぜて濃かたなら、水を足す。		
10. おいしく作るコツ	○ 空気を抜くように巻く ○				
11. レシピサイト クックパッドへの掲載	<input checked="" type="checkbox"/> 掲載可 <input type="checkbox"/> 掲載不可		<small>※「掲載可」を選択したレシピについては、クックパッドに掲載する場合がございます。</small>		