

- 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・在学学校名または居住地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		サクサク!! まるごとコーンスープ ~ とうもろこしのひげを添えて~			
2. 部門	<input checked="" type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input 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)	200 円
5. アピールポイント	(レシピへの思いやレシピ考案のきっかけなど) 祖父からもらったとうもろこしを使用したくて、とうもろこしのひげを食えることができると知ったため。				
6. ごみ減量のポイント	いつもは捨ててしまう〇〇を使用し、無駄なく食べれるようにしたこと。 いつもは捨ててしまうとうもろこしのひげをカルトンにして食えるようにしたこと。				
7. 材料 / 分量	【 2 人分】 例: にんじん 1本 ・とうもろこし 2本 ・牛乳 200ml ・水 200ml ・玉ねぎ 1/2 個 ・有塩バター 10g ・塩 少々 ・胡椒 適量 ・顆粒コンソメ 小さじ 1/2 ・生クリーム 大さじ 1 ・サラダ油 適量				
8. 使用した山形県産の食材	(使用した場合のみご記入ください。)				
9. 作り方	1. とうもろこしのひげと本体を取り、とうもろこしを包丁で取る。(芯はとっておく) 2. 玉ねぎを薄切りする。 3. 鍋にバターを入れ、玉ねぎを炒めてから、水、顆粒コンソメ、とうもろこしを入れ、ふたをし、15分ほどおいておく。(弱火) (芯も一緒に入れる) 4. 芯を取り出し、鍋の中身をミキサーでかける。 5. 鍋に戻し、牛乳と生クリームを入れ、沸騰直前で火を止め、塩、胡椒で味付ける。 6. フライパンに油をしき、とうもろこしのひげを素揚げする。				
10. おいしく作るコツ	とうもろこしのひげをサクッと揚げること。				
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		※「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。		