

令和4年3月1日

豊川市政記者クラブ加盟社 各位

「とよかわおもてなしレシピグランプリ！」 最終審査結果

令和4年2月18日付けで記者発表させていただきました「とよかわおもてなしレシピグランプリ！」の最終審査につきまして、最終審査結果が下記のとおり確定しましたのでお知らせします。

1 最終審査結果

最優秀賞	河合 哉歩 さん	簡単！美味しい！映える！豊川モーニングフランス
優秀賞	坂井 佳子 さん	完熟ミニトマトのうまみたっぷりミネストローネ
敢闘賞	鳥井 章子 さん	Toyo ベジたっぷりスープ飯
	山本 莉瑚 さん	シソおにぎり
	饗庭 理恵 さん	朝からしっかり豊川野菜たっぷりサンド
	鈴木 理紗 さん	いなりんパンプキンサンド

2 受賞者レシピ写真

○最優秀賞 簡単！美味しい！映える！豊川モーニングフランス



・材料

フランスパン(カンパーニュ) 2枚
※食パンで代用可
トマト 1切れ ミニトマト 2個
大葉 2枚 うずら 2個 アボカド 2切れ
(A) ツナ、しらす、とろけるチーズ 適量
(B) しょうゆ、ブラックペッパー、パセリ、
ベビーリーフ お好みで

・作り方 調理時間 10分

- ① 具材を切る。(トマト→輪切り、うずら→半分、アボカド→半月切り、フランスパン→薄切り)
- ② パンにとろけるチーズをのせ、2~3分トーストする。
- ③ パンの上に具材を盛り付ける。(A 大葉、トマト、うずら B 大葉、ツナ、しらす、うずら、アボカド)
- ④ お好みでしょうゆ、ブラックペッパー、パセリを振りかけ、ミニトマト、ベビーリーフを飾り付ける→完成

○**優秀賞** 完熟ミニトマトのうまみたっぷりミネストローネ



・材料

にんじん 50g 玉ねぎ 50g ベーコン 50g
キャベツ 100g ミックスビーンズ 50g
押し麦 20g ミニトマト 300g 水500ml
干しいたけ 2つ 昆布500ml 黒こしょう 適量
ミックスチーズ 20g×4人分 塩 小さじ1/2
牛乳 小さじ1×4人分 オリーブオイル 小さじ1

・作り方 調理時間 25分

- ①水に干しいたけ、昆布を入れて一晩冷蔵庫に入れておく。
- ②材料を切る。戻した干しいたけ、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ベーコンは、さいの目切り、プチトマトは半分、大葉は千切りにする。
- ③鍋にオリーブオイルを入れ、しいたけとベーコンを炒める。
- ④油がまわったら、にんじん、玉ねぎ、キャベツを入れ、蓋をして弱火で5分程蒸し焼きする。
- ⑤ミニトマトを5個くらい残して、残り全部のミニトマトと①を200ml 入れ、沸騰したらミックスビーンズと押し麦、塩を入れる。
- ⑥5分したらとっておいたミニトマトを入れ、さらに5分煮る。
- ⑦耐熱皿にミックスチーズと牛乳を入れ、電子レンジ600Wで20秒し、器に盛ったスープの上に添える。大葉と黒こしょうをかけて完成。

○**敢闘賞**

・Toyo ベジたっぷりスープ飯



・シソおにぎり



・朝からしっかり豊川野菜
たっぷりサンド



・いなりんパンプキンサンド



3 表彰式

表彰式は実施できず、農務課職員が受賞者を訪問し、表彰状及び賞品をお渡ししました。

○最優秀賞 河合 哉歩 さん

○優秀賞 坂井 佳子 さん



4 受賞賞品

最優秀賞：こだわり農産物詰め合わせ等 5,000 円分

優 秀 賞：こだわり農産物詰め合わせ等 3,000 円分

敢 闘 賞：こだわり農産物詰め合わせ等 1,500 円分

5 その他

- ・入賞以上のレシピは豊川市ホームページ内に掲載する予定です。

【お問合せ先】

豊川市役所 産業環境部 農務課 農政係 田邊・藤江

TEL：0533-89-2138

Eメール：nomu@city.toyokawa.lg.jp