

真玉珠音杯 日本遺産くにさきレシピコンテスト 応募用紙（記入例）

ご応募は、メールまたは 郵送・持ち込みで	MAIL: shujouonie@gmail.com 郵送OR持ち込み：〒872-1101 大分県豊後高田市中真玉2144-12 豊後高田市教育委員会文化財室内
お名前（本名以外も可）	真玉珠音
連絡先（入賞時等）	MAIL: matama-tamane@matama.jp
タイトル	スタミナ スペシャルな珠音丼（略してSTMN丼）
写真・絵	COMING SOON
コメント・ポイント	
<p style="color: red;">にんにくが利いて夏にぴったり！ 大分県にはないので、中々行けないあのスタミナ丼を、国東半島風アレンジしちゃいました。 マテ貝醤油の旨味が加わって、真玉海岸を感じられちゃいます。 辛味を足すのに、鬼のめざまし味噌もお好みでどうぞ！</p>	

材料	分量（2人前）	作り方
豚バラ（しゃぶしゃぶ用）	300g	①【タレ】をボウルに混ぜる
豊後高田の白ネギ	1/2本	
焼き海苔	2枚	②フライパンにお湯・料理酒を沸かし、豚バラ肉をさっと湯通しする
卵	2個	
ごはん（荘園米）	2合	③熱したフライパンに油を敷き、豚バラ肉を炒めて、ねぎを加える
【タレ】		
にんにく（すりおろし）	大きじ2	④10秒くらい炒めた後、【タレ】を入れ、煮詰めるように炒める
しょうが（すりおろし）	小さじ2	
料理酒	大きじ2	
マテ貝醤油	大きじ3	⑤ご飯に海苔を載せ、炒めた豚バラ肉を載せる。生卵・鬼のめざまし味噌もトッピング。
水	120cc	
鶏ガラスープの素	大きじ1	
砂糖	小さじ1.5	
こしょう	少々	

※募集要項を必ずお読みください。未成年者が応募する場合は、必ず保護者の方と一緒に募集要項を確認してください。

※入賞のレシピは、真玉珠音Projectの動画等で紹介いたしますのでご了承の上、ご応募ください。

※この応募用紙は返却いたしませんので、ご注意ください。

※適宜行は加えていただいて構いません。