

大門素麺・創作料理コンテスト レシピ 大募集!

砺波の地域資源「大門素麺」の魅力を皆で楽しく考えましょう。今までなかった食べ方、斬新な作り方など、皆様のアイデアを募集します。

【募集要項】

- 1 募集内容 大門素麺を食材として使用した創作料理のレシピ
※通常の食べ方（つゆにつけて食べる）以外の料理
※ゆでる、煮る、焼く、炒める、和える など、調理方法は自由
- 2 募集対象 年齢、性別、プロ、アマは問いません
- 3 表彰・審査 実行委員会指定の審査員、及び一般審査により優秀な作品を選定
選定作品には賞品または賞金を贈呈
最優秀賞：賞金 5万円
優秀賞：賞金 5千円
となみ伝承やぐら大祭にて発表
※となみ伝承やぐら大祭は、砺波市街地（となみ駅前商店街、本町通り商店街）で、9月3日（金）、4日（土）午後5時～10時 開催
- 4 応募方法 裏面、応募用紙に材料、作り方等のレシピを記入、下記までご送付下さい
- 5 応募締切 2010年8月17日（火）
- 6 申込み先 (問合せ先) 〒939-1332
砺波市永福町6番28号
砺波商工会議所 やぐら大祭実行委員会
TEL：0763-33-2109
FAX：0763-33-4422
E-mail：tonami@ccis-toyama.or.jp



(レシピ例)

名称	オムそうめん	
材料	卵：4個 生クリーム：50cc めんつゆ：大さじ1と1/2 黒コショウ：少々 粉チーズ：少々 そうめん（茹でたもの）：200g シエロオリーブオイル：大さじ1	
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 ボールに卵、生クリーム、めんつゆを入れて混ぜる。黒コショウと粉チーズはお好みで。 2 1の中にそうめんを入れてかき混ぜる。そうめんにも卵液がよく絡むように混ぜる。 3 フライパンにシエロオリーブオイルをひき、2を一度に流し入れ中火で焼く。 4 焼き色がついたら返して、少し火を弱めて両面が焼けたら完成。 	
ひとこと	忙しい朝にパッと作れて、子供も喜んで食べてくれます！少しだけ残りがちなそうめんをみごとにアレンジできます。生クリームを牛乳にしても美味しいですよ。子供は半熟が好きなので写真のようにとろっとした状態で出しますが、私はよく焼いた方が好きです。	



大門素麺・創作料理コンテスト 応募用紙

提出日 年 月 日

ご氏名			
連絡先 住所 〒			
電話番号	FAX		
携帯電話	E-mail		

レシピ

料理タイトル	
材料 ()人分	
作り方	
出来上り イメージ (写真・画像を 貼付または添付 して下さい)	
ひとこと・PR	

申込先 〒939-1332 砺波市永福町6番28号
砺波商工会議所 やぐら大祭実行委員会
TEL : 0763-33-2109 FAX : 0763-33-4422
E-mail : tonami@ccis-toyama.or.jp

申込期限 2010年8月17日(火) 必着

