

第7回 お好み焼甲子園メニューレシビ

学校名	新潟県立巻総合高等学校
チーム名	ぱっ！と咲さかせに来ましたて〜

メニュー名	おめさんも食ってみなせ！越後花火玉
-------	-------------------



- 【こだわりポイント・アピールポイント】
- ・新潟の夏の風物詩「花火」をテーマにしたお好み焼きです。
 - ・一口食べれば、チーズのコクとエビの風味、豆やコーンの甘みがふわっと広がり、まるで夜空に花火がぱっ！と咲いたような楽しい味わいに。
 - ・見た目にも花火をイメージし、放射状に広がるトッピングやキラキラと光るような盛り付けで、思わず写真を撮りたくなる一枚に仕上げた、地元愛と夏の思い出を詰め込んだ一品です。
 - ・名前や見た目のインパクトだけでなく、家庭でも作りやすく、お子さんから大人まで楽しめる味にこだわりました。「焼いて咲かせる」「食べて笑顔が咲く」そんな思いを込めて作った新潟自慢のごつつお玉です。

（材料）1枚分

	食材	分量	備考欄
	【生地・具材】		
1	お好み焼き粉	50 g (1/2袋)	オタフクお好み焼こだわりセット
2	水	75ml	
3	卵	1個	
4	キャベツ	1/4個	JA全農にいがた
5	枝豆（新潟県産）	20g	
6	ひき肉	25g	
7	チーズ	15g	
8	サラダ油（こめ油）	適量	日清オイリオ・こめ油
	【トッピング】		
9	お好みソース	適量	オタフクソース
10	マヨネーズ	適量	味の素ピュアセレクトマヨネーズ
11	枝豆（新潟県産）	10g	
12	コーン	10g	
13	小エビ	1.5g	
14	天かす	1.5g	
15	青のり	適量	

（作り方）

- ①
- 水にお好み焼粉を加え、軽く混ぜ合わせる。
- ②
- キャベツ、卵、枝豆、ひき肉、チーズを加え、混ぜ合わせる。
- ③
- サラダ油（こめ油）をひき、両面をしっかりと厚みをつけふっくら焼き上げる。
- ④
- お好みソースを全体に塗る。
- ⑤
- 天かす、青のりを中央に、枝豆、コーン、小えび、マヨネーズを放射線状に彩りよくトッピングし完成です。
- ⑩
-