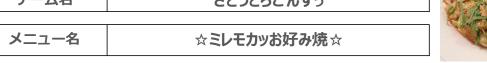
第7回 お好み焼甲子園メニューレシピ

学校名	新潟県立翠江高等学校
チーム名	さとうどらごんずぅ





【こだわりポイント・アピールポイント】

- ・新潟は醸造の町なので、発酵調味料のみそを使ったソースを作りました。
- ・西洋の発酵食品であるチーズとの相性も抜群で、そこに、しょうがと大葉の日本のハーブ が加え、とーろーり温泉卵とマリアージュ。新しい感覚のお好み焼きを創造しました。
- ・更にもち、れんこん、柿の種という新潟県の食材を加えた、新潟テイスト満載の お好み焼きに仕上げています。

(材料) 1枚分

食材	分量	備考欄
【生地・具材】		
1 お好み焼き粉	50g(1/2袋)	オタフクお好み焼こだわりセット
2 水	80ml	
3 卵	1個	
4 れんこん	40g	粗みじん切り
5 キャベツ	60g	千切り
6 あげだま	10g(1/2袋)	オタフクお好み焼こだわりセット
7 もち	1切	1cm角
8 しょうが	10g	みじん切り
9 油	適量	日清オイリオ
【トッピング】		
0 チーズ	20g	
1 大葉	3枚	千切り
2 れんこん	30g	輪切り。ソテーする。
3 油	適量	日清オイリオ、れんこん:ソテー用。
4 柿の種	10粒	半量をつぶす。
5 温泉卵	1個	
6 しょうがみそソース	適量	
【しょうがみそソース】		
みそ	大さじ1	
砂糖	大さじ1	
酒	大さじ1/2	
みりん	大さじ1/2	
水	大さじ1	
しょうが	10 g	

(作り方)

- ① 生地の材料を切る(キャベツは千切り。もちは1cm角。れんこんは粗みじん。しょうがはみじん切り)
- ② トッピング用のれんこんは輪切りにして、軽くソテーする。 大葉は千切り。温泉卵を作る。柿の種は半量をつぶしておく。
- ③ しょうがみそソースの材料を鍋に入れ、かき混ぜながら煮詰める。
- ④ 水を入れたボウルにお好み焼き粉を混ぜる。①とあげだまを加えて焼く。
- ⑤ 中火で3分ひっくり返し、ふたをして4分、ふたをはずして3分焼く。
- ⑥ ⑤に「しょうがみそソース」を塗り、②をトッピングする。