



はにゅう丼 ムジナもん弁当 愛情(藍城)弁当

決定!

11月28日(日)ゆるキャラ®さみっとin羽生で発売!

市では、ご当地グルメを開発し「食」によるまちおこしに取り組むため、平成22年7月から約1カ月間「はにゅう丼・ムジナもん弁当・愛情(藍城)弁当」のレシピの募集を行いました。その結果、市内在住・在勤・在学の71名の皆さまから、97点ものご応募をいただきました。9月上旬には、10名の愛情(藍城)弁当制作実行委員による一次審査が行われ、各部門3作品、計9作品が選考されました。そして、9月末に同実行委員らによって、最終審査が行われました。各部門の最優秀作品は、11月28日(日)に羽生水郷公園で行われる『ゆるキャラ®さみっとin羽生』で販売されます。

■ 最優秀賞 (副賞：羽生市商工会商品券5万円)

はにゅう丼



【生羽(せいわ)どん】 石合シゲ子さん

ムジナもん弁当



【あけてビックリ弁当】 五十幡由美さん

愛情(藍城)弁当



【旬で勝つ弁当】 青木 舞さん

■ 優秀賞 (副賞：羽生市商工会商品券1万円)



(羽生の恵み・田舎丼) 三橋朋子さん



(ムジナもんトリオ) 金子めぐみさん



(羽生さんちのおふくろ弁当) 田雑のり子さん



(なす汁丼) 柿沼栄司さん



(ムジナもんカレーチャーハン弁当) 朝川友加里さん



(シティのまごころ弁当) 厨房のおっかちゃん





## ■ 一次審査

97作品のレシピによる審査。各部門3作品、計9作品を選出  
(はにゅう丼：34点 ムジナもん弁当：34点 愛情(藍城)弁当：29点)

## ■ 最終審査

自作した3品(3人前)を持参してもらう。1品は撮影用、2品は試食用

- ①見た目の美しさ ②おいしさ ③食べやすさ ④食事バランス ⑤作りやすさ(商品化)
- ⑥料理のコンセプトの項目について、自作した作品を試食による審査。

### 部 門：はにゅう丼

#### 作品名：生羽(せいわ)どん

石合シゲ子さん(羽生市弥勒)



うれしいです！言葉に表せない気持ちです！

高齢者大学で河田市長からレシピの募集のお話を聞き、応募用紙をいただきました。

私の家は、子ども夫婦に孫3人の7人家族です。大人から子どもまで喜び味にしたいと思い、家族全員に試食してもらいこの味を思いつきました。欠かせないのは、ラー油とマヨネーズ。この丼物で、みんなに元気になって欲しいです！

約25分 レシピ

#### 材 料

- ・豚小間切れ 150g
- ・青じそ 3枚位
- ・蓮 20g
- ・ごぼう 25g

#### 調味料A

- ・しょうゆ 大さじ3
- ・みりん 大さじ2
- ・ラー油 小さじ2
- ・マヨネーズ 小さじ2
- ・お酒 少々
- ・砂糖 大さじ2

#### 作り方

- ①最初に全部の調味料Aをボールに入れ、その中にお肉を全部入れて10分位味をしみこませておきます。
- ②蓮とごぼうをスライスしてお湯で、あくを抜きます。青じそは3枚を丸めて、端から1mm位に切っておきます。
- ③お肉に味がしみこんできたら、それを別のボールに出します。
- ④残った調味料にお水100ccを入れて煮詰めその中に出したお肉とスライスした蓮とごぼうを入れて煮詰めてご飯の上のせ、その上に青じそを添えて出来上がりです。

### 部 門：ムジナもん弁当

#### 作品名：あけてビックリ弁当

五十幡由美さん(行田市長野：羽生市在勤)



受賞して驚きました。

広報紙でレシピの応募を知り、地域の活性化に貢献できたらと思い応募しました。

私は、羽生市で大人気のキャラクター「ムジナもん」のお弁当が実際にあったら誰もが喜ぶのではないかと思いました。キャラ弁当を通じて羽生市をもっと多くの方に知って頂きたいです。参加させていただき、楽しく作る事ができました♪

約10分 レシピ

#### 材 料

- ・豚ひき肉 100g
- ・人 参 1/4本
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・のり、ペビーリーフ 各少々
- ・卵 1個
- ・砂糖 小さじ2
- ・味付油揚 2枚
- ・かまぼこ 少々

#### 調味料A

- ・サラダ油 小さじ2
- ・カレー粉 小さじ1
- ・中濃ソース 大さじ1
- ・ケチャップ 小さじ2
- ・粉チーズ 小さじ2

#### 作り方

- ①人参、玉ねぎは皮をむいてみじん切りにし、サラダ油をひいたフライパンで炒め、豚ひき肉と調味料Aを加えて炒めておく。
- ②卵を割り砂糖を加えて炒り卵を作っておく。
- ③味付油揚はムジナもんの形に切り、のりとかまぼこは丸く切って目を作り、のりでひげも作り、残った人参の皮を花の形に切っておく。
- ④お弁当箱にごはんを敷き、ドライカレーをのせて更にごはんを敷き詰め油揚でムジナもんを作り、まわりに②をちらし、③の目をつけ、ひげと花、ペビーリーフで仕上げる。

### 部 門：愛情(藍城)弁当

#### 作品名：旬で勝つ弁当

青木 舞さん(羽生市東1丁目)



うれしい～！けど、ほんとに私の作品でいいのかな？と思いました。子どもが幼稚園で応募用紙をもらってきたのが、きっかけでした。子どもが寝静まった夜中に、電子申請で応募しました。

食材は旬のものを使っていくとよいと思い、このような作品名にしました。特徴はカツに使用する三枚肉。薄いお肉に濃い味をつけて冷めてもおいしくいただけたらと思います。ぜひ、このカツ弁当で何事にも「勝つ！」

約25分 レシピ

#### 【カツ】

##### 材料/調味料

- ・豚こま肉 150g～
- ・塩・コショウ
- ・衣用(卵・小麦粉・パン粉)

#### 【ナスの揚げたし】

##### 材料/調味料

- ・ナス 1本
- ・めんつゆ 大さじ4
- ・水 大さじ2
- ・酢 大さじ1
- ・すり下ろししょうが少々

#### 【おくらのおひたし】

##### 材料/調味料

- ・おくら 10本
- ・塩、コショウ少々
- ・ゴマ油 小さじ1
- 和えるだけ！

#### 【モロヘイヤ入り厚焼き玉子】

##### 材料/調味料

- ・卵 2個
- ・モロヘイヤ 1～2束
- ・ダシ粉末 小さじ1/2
- ・牛 乳 大さじ2

#### 作り方

- ①豚こま肉を広げて塩・コショウ。重ねて衣をつけて揚げる。ついでにナスもヘタを取って輪切りにして素揚げ。揚げる間に調味料Aを作る。ナスは揚げたらAに浸す。
- ②お湯を沸かして、おくら、モロヘイヤをゆでる。
- ③ボールに卵を割り入れよく溶きほぐす。Bをいれてザク切りしたモロヘイヤを入れて軽く混ぜたら厚焼き玉子をつくる。