



この書式を使う場合は、takaraman@funabashijc.or.jpへメールに添付して送信してください。

“船橋たからまん”レシピ応募用紙

※下記に必要事項を記入し写真と共に郵送いただくか、同じ内容をメールでお送りください。郵送の場合、他の用紙をつかっていただいても結構です。

氏名： JC 太郎	職業(会社・団体名)
住所： 〒 — 船橋市船橋1-1-1	
電話： 〇〇〇—〇〇〇—〇〇〇〇	E-mail: takaraman@funabashijc.or.jp

材料、分量(1個分)：

強力粉 150g 薄力粉 150g 砂糖 大 1.5
塩 5g ぬるい水 170cc ドライイースト小 1.5
サラダ油 大 1/5 豚小間切 300g 小松菜 1/2 わくらい
海苔 ニンジン あさり

B砂糖 大1 Bしょうゆ大3 Bごま油 小2 Bオイスターソース 小2
片栗粉適宜

船橋の食材を生かした材料、レシピがより評価されます。
製品化するときの材料費も考慮されます

作り方：

1. 各材料を細かく刻みます。
2. 小松菜をごま油でさっと炒め、鶏肉は少し火を通します
3. (生地はホームベーカリーを使用)外側の生地を練り、30分間寝かせます。
4. 中身の具を混ぜ合わせ、味を付けます。この時、海苔をちぎって入れます。
5. 生地を丸め、麺棒で伸ばし、生地を包みます。
6. 形を整えたら 10分寝かせます。
7. 完成

1 次選考は書類審査なので、なるべく分かりやすく、ポイントは図や写真を入れてみて下さい。

写真貼付欄(カラー)メールの場合、ファイルを添付可



Eメールで画像を別途送信することも可能です。

料理のテーマ、コンセプト(説明)をご記入ください:

テーマ 『船橋のたからが詰まった“たからまん”』

コンセプト …小松菜を炒め、ごま油の風味を生かしました。また、豚肉は細切れを使い、ごろっとした触感を残しています。

テーマやコンセプトも大事です。船橋をイメージ出来るものが高評価に繋がります。

【希望する連絡方法】レシピの内容について連絡する場合があります。

電話 (自宅(携帯))・Eメール・FAX・その他()

※締切日 9/17(必着)

この企画をどこで知りましたか？

(チラシ) ・ポスター ・インターネット(サイト名:)
・その他()