

記入例 : げいせい おりょうりコンテスト 参加申込み書

参加者のお名前	芸西 太郎	TEL	33-4156
住 所	芸西村和食甲 1262 村内 ・村外		
参加者のお名前		TEL	
住 所	芸西村 村内・村外		

*お名前にフリガナをお願いします

料理名	我が家のなすのたたき
材料 (2~3人前)	<ul style="list-style-type: none"> ・なす 2本 ・しらす 6g ・みょうが 1/2本 ・大葉 2枚 ・ねぎ 少々 ・ポン酢 大さじ2 ・揚げ油 適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ①なすをたて半分に切り、水にさらす。 ②なすの水気を切って、ペーパーでよく拭く。 ③揚げ油を170℃に温め、2~3分素揚げする。 ④③のなすが冷めたら、お皿になす、しらす、みょうが、大葉、ねぎを盛りつけ、ポン酢をかけてできあがり☆
レシピ紹介	<p>なす農家の我が家自慢のレシピです。 薬味たっぷり、さっぱりたくさん食べれます。 辛いのが大丈夫な方は、七味唐辛子をかけるのもオススメです。 みなさん、我が家の味をおいしく召し上がれ♪</p>