

発酵のまち 会津坂下町

我が家の 発酵料理 レシピ コンテスト

みんな食べてくなんしょ!

募集期間

令和8年 **4月1日** (水)
~ **5月15日** (金)

「発酵のまち会津坂下町」で開催される「会津坂下発酵祭」にちなんで発酵食品を活用したレシピコンテストを開催します。「いろんな人に是非食べてもらいたい我が家自慢の発酵料理!!」「発酵食品を使ったこんなにおいしい料理があるよ!! 作ってみて!!」「この発酵食品を使うのがおいしく仕上げるミソ!!」という料理のレシピを大募集!

- 応募条件**
- ・発酵食品を1品以上使用していること
 - ・自宅で簡単につくれるもの
 - ・本人が制作したオリジナルレシピであること
 - ・応募は1人につき1レシピです

参加料 無料

応募方法 サイトにアクセスし応募フォームに必要事項を入力の上ご応募ください。



※FAX・郵便・持参の場合は、裏面応募用紙に記入の上、料理のお写真を添えて下記応募先までご応募ください。(郵送料はご負担願います。)メールの場合必要事項を本文に入力し、写真を添付してご応募ください。

<レシピ例>

味噌ポナーラ



材料 (2人前)

パスタ	200g
玉ねぎ (薄切り or みじん切り)	1/2 個
しめじ (軽くほくしておく)	1/2 パック
ベーコン (短冊切り)	80~100g
バター (短冊切り)	10~15g
牛乳	100ml
卵黄	2 個分
味噌	大さじ1
パルメザンチーズ (粉チーズ)	大さじ3~4
黒こしょう	適量
塩	パスタ茹で用

作り方

- ①ソースを作る
ボウルに卵黄・牛乳・味噌・パルメザンチーズを入れてダマにならないように、よく混ぜる。
- ②パスタを茹でる
塩を入れたお湯で表示時間より30秒ほど短く茹でる。
- ③具材を炒める
フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ、ベーコン、しめじを炒める。具材に火が通ったら、茹で上がったパスタと茹で汁大さじ1を加えて軽く炒める。
- ④ソースを合わせる
パスタと具材をソースの入ったボウルに入れて、1分ほどそのままにする。(すぐ混ぜると黄身が固まってしまうため)1分後、トングなどを使って混ぜ合わせる。
- ⑤仕上げ
皿に盛り、黒こしょう (お好みで粉チーズ) を振って完成。

レシピ提供: 八二織造 (有)

審査 レシピを掲示 (会津坂下町役場東分庁舎内、道の駅あいづ、ホームページ) し、一般投票により審査します。

投票期間: 令和8年5月16日 (土)~5月31日 (日)

結果発表 「会津坂下発酵祭」にて発表します。



発酵祭

会津坂下町に息づく豊かな発酵文化を深く知り、心ゆくまで味わう祭典です
開催日: 6月14日 (日)
時間: 9:00~16:00
場所: 会津坂下町中央公民館
入場料: 無料

受賞者には会津坂下町産の発酵食品など豪華賞品を贈呈します!



レシピを投稿していただいた方、投票していただいた方の中から抽選で複数名にノベルティーをプレゼント!

※賞品は発送します。ノベルティーにつきましては発送をもって当選発表にかえさせていただきます。

応募先 (一社) 会津坂下町観光物産協会

〒969-6543

福島県河沼郡会津坂下町字市中二番甲 3650 番地

FAX 0242-85-6547

Mail bange.bta@gmail.com

問合せ先

■(一社) 会津坂下町観光物産協会
TEL 0242-83-2111

■会津坂下町産業課商工観光班
TEL 0242-83-5711