

# 小松とまと

# スマイルレシピコンテスト

グランプリが  
決定しました!



「小松とまと」はそのままでおいしいけれど、ひと手間加えると更においしい!

ほっと温まる温料理と、ひんやり冷たい冷料理をテーマに、応募総数147点のアイデアレシピの中から選ばれたグランプリ、準グランプリを紹介します。

問い合わせ 農林水産課 ☎24・8078

## 温料理部門



### トマト海老餅

西浦美恵さん(兵庫県)



トマトとエビのうまみが相乗効果を生む、やさしい味の一品

### お宝いっぱい小松 トマトボール

浅川美由紀さん  
(東京都)

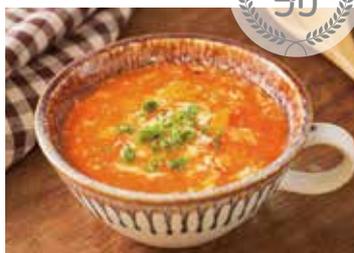
小松の名産をたくさん使用した華やかな一品



### トマトのとうがらし スープ

目木佳代さん  
(津幡町)

油揚げと卵で酸味と辛みをまろやかにした一品



## 冷料理部門



### 加賀野菜、トマトのジュレ

前澤万里子さん(小松市)



メリハリのある味で、最後までおいしく食べられる一品

### トマトのフラン(洋風茶碗蒸し) あさり風味

橋本登志子さん  
(金沢市)

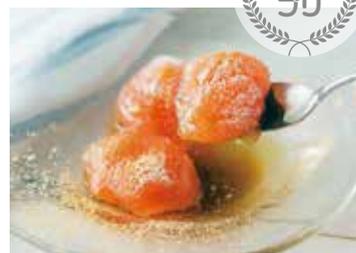
大地のトマトと海のあさりのうまみを生かした一品



### トマトのわらび餅…ココナッツ きな粉をかけて

淵元優佳さん  
(奈良県)

みずみずしくぷるぷるとした、食感の良い一品



## レシピはこちらから!

グランプリ、準グランプリをまとめたレシピブックは、市内のスーパーマーケットや飲食店などで配布します。また、特別賞6点も含めたレシピをレシピサイトで公開しています。

