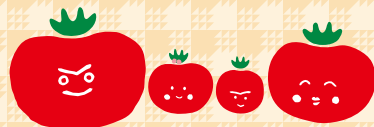


小松とまと

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。

