

丘のまちフェスティバル「料理コンテスト」グランプリ作品

# 「トマトンパイ」

## ○材料・分量(1人分)

- ・トマト 半分
- ・豚バラ肉 100g
- ・卵 2個
- ・ソース 大さじ2
- ・塩、胡椒、マヨネーズ 適量



## ○調理方法

- ・トマトを細かく切ってソースと混ぜる。
- ・豚バラ肉をフライパンで焼く。
- ・卵を溶いて薄く焼く。
- ・卵焼きで肉を巻く。
- ・お皿に乗せてソースをかける。

## ○調理時間 30分

## ○料理のPR

卵とトマトソースが合うのでめっちゃ美味しいです。

丘のまちフェスティバル「料理コンテスト」優秀賞作品

# 「真っ赤なリング」

## ○材料・分量(1人分)

・大玉トマト	2個
・ヨーグルト	50g
・豚肉か鶏肉お好みで	120g
・サニーレタス	少々
・バジル	5枚ほど



## ○調理方法

- 1 トマトは種を取る。食べやすいサイズにカット。バジル、塩、ピネガーを入れ、混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- 2 肉に塩こしょう、味付けはそれぞれお好みで自由に、フライパンで焼く
- 3 盛り付け レタスを置きリング状にトマトを置く。真ん中に肉を置きその上にヨーグルト、バジルを1枚、完成

## ○調理時間 20分

## ○料理のPR

一番のポイントはトマトの味付けの塩とピネガーです。

丘のまちフェスティバル「料理コンテスト」優秀賞作品

# 「丘のトマト煮込み」

## ○材料・分量(1人分)

- |            |      |
|------------|------|
| ・大玉トマト     | 1個   |
| ・キャベツ      | 1/4個 |
| ・豚バラ       | 100g |
| ・チーズ(スライス) | 1枚   |



## ○調理方法

フライパンに白ダシ大さじ1、鶏ガラ小さじ1、塩少々、ザク切りキャベツ、豚バラ、スライストマトを入れ、7分煮込み、チーズを入れさらに3分煮込めば、完成です。

## ○調理時間 15～20分

## ○料理のPR

美瑛の気候で育った大玉トマトのうまみを味わえる最高の料理です！！