



最優秀賞

『揚げ豚里芋入り

＊だし香るきのこ飯の

里芋あんかけ＊』

【調理に使用した大洲市の
農林水産物・調味料など】

原木干椎茸・人参・白米・里芋
醤油・麦味噌



【アピールポイント】

里芋の2つの食感が楽しめる。ちょっとひと手間かけて美味しく仕上げたおもてなし和風料理です。きのこ飯は原木乾椎茸・しめじ・花びら茸の炊き込みご飯を炊き、素揚げした豚バラ肉と里芋を甘辛く味付けし、炊きたての炊き込みご飯に混ぜ込み、さらに焼きおにぎりにしました。里芋あんかけは皮を剥いた里芋と乾椎茸の戻し汁と出し汁を攪拌(かくはん)し、大洲産の麦味噌でコトコト煮ました。いろいろな食感や味が楽しめる。きのこ飯の底から塩辛と昆布も出てきて味変も楽しめます。大洲産の食材で季節を問わず食べたくなる1品です！！