

第9回

「東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテスト」 優勝作品・準優勝作品の販売が開始されます！

4月22日に開催された東海道川崎宿場まつりは、川崎宿起立400年を機に盛大に行われ、2,000人を超える方に来場いただきました。当日実施した「東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテスト」では、応募された120作品の中から上位2作品の決選投票が行われ、優勝作品が決定し、このたび、次のとおり販売が開始されます。

なお、優勝・準優勝作品のほか、過去の入賞作品についても、区ホームページでおむすびレシピを御覧いただけます。

優勝

高津区在住の^{きとう}佐藤 みくさんの作品
「塩さば柚子胡椒マヨむすび」



優勝作品

準優勝

高津区在住の^{なかむら みほ}中村 美保さんの作品
「ベーコン・ひじき・のらぼう菜のお祝いおむすび」



準優勝作品

(販売情報等)

① 御菓子司 飯田屋

住所：川崎区小田4-8-11 電話：044-333-4861

販売価格：優勝作品：170円、準優勝作品：180円（ともに1個、税込み価格）

販売期間：5月13日（土）～5月30日（火）※水曜日は定休

② 時計屋さんのお米ハウス

住所：川崎区追分5-1 電話：044-344-5677

販売価格：優勝作品 130円（税込み価格）

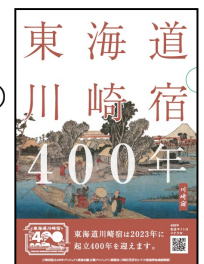
販売開始：5月12日（金）から ※木曜日は定休

③ ホテル縁道

住所：川崎区宮本町2-25 電話：044-589-5858

提供：優勝作品 500円（朝食付き宿泊プランのみで販売。朝食分の税込み価格。おむすび2個、お味噌汁、卵焼き、小鉢2つ。一日限定30食。尚、朝食のみの提供は対応していません。ご予約はホテル縁道のホームページ <https://en-michi.jp> より）

販売期間：5月13日（土）～5月31日（水） ※月曜日は除く



各店舗にて優勝もしくは準優勝作品を購入いただいた方の中から先着30名様にオリジナルクリアファイルをプレゼントします。

※販売期間の延長や過去作品の販売等の詳細は、それぞれの店舗へ直接お問い合わせください。
※「東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテストにおける入賞レシピ使用取扱要綱」に基づき販売をしています。

優勝・準優勝作品のレシピ

優勝

塩さば柚子胡椒マヨむすび



●作品の紹介

私の1番好きな焼き魚である「塩さば」と調味料の「柚子胡椒」をマヨネーズで合わせることで幸せなおむすびをイメージしました。特に、マヨネーズを入れることで柚子胡椒の味が辛すぎずまるやかになっていて、子どもから大人まで食べられるのがポイントです。

●材料・分量・その他（1個分）

米 120g / 塩さば 15g / マヨネーズ 4g / 柚子胡椒 2g / のり四つ切 1枚

マヨネーズと柚子胡椒を混ぜ、塩さばを和える。少しだけ残しておいた具を頂点にのせる。

準優勝

ベーコン・ひじき・のらぼう菜のお祝いむすび



●作品の紹介

ベーコン・ひじき。のらぼう菜など具だくさんでアクセントに紅しょうがのピンク色で川崎宿起立400年記念のお祝いムードを出したおむすびです。

●材料・分量・その他（1個分）

白米 200g / 乾燥ひじき 4g / じゃこ 5g / ベーコン 25g / のらぼう菜 40g /

紅しょうが 10g / 白ごま 3つまみ / オイスターソース 小さじ 2 / お酒 小さじ 1 /

鶏がらスープのもと 1つまみ

ひじき、ベーコン、じゃこ、オイスターソース、お酒、鶏がらスープのものを混ぜ、電子レンジで加熱する。のらぼう菜を加えて、さらに加熱した後、三角おむすびににぎる。



御紋むすび伝説…

江戸時代、徳川吉宗が川崎宿に宿泊した際に、おむすびを三角に握り丸いお盆に3つ並び、これを徳川家の葵の御紋に見立てたことから「御紋むすび」と呼ばれ、川崎宿が三角おむすびの発祥の地といわれています。川崎区ではこのエピソードに基づき、名物おむすびを生み出そうと平成27年から東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテストを開催しています。

これまで、「東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテスト」にて入賞した作品のレシピを川崎区ホームページで公開しています。

<http://www.city.kawasaki.jp/kawasaki/page/0000069357.html>



詳しくは「東海道川崎宿三角おむすび」で検索！