

第4回 赤平産業フェスティバル

2013.10.12 SAT
赤平駅前広場・みらい



雨がちらつき強風が吹く中でも時折みせる温かい日差しの中で開催された第4回赤平産業フェスティバル。4,000人の方が訪れ、来場者は悪天候にも負けず楽しみました。

パンツや便座カバーがはいって！オモチ口もちまき



泣いてください！
第2回たまねぎ早食い選手権

うれしい・たのしい
イベントがいっぱい！



市原トークで
会場を沸かした！

創作木工体験

農業体験

子ども縁日



赤火夏(あかひげ)救出大作戦！！

何をつくるの？
赤平企業当てクイズ！&抽選会

この人探してカードを奪え！イバル
～カードを集めて景品ゲット～

産業振興人財育成事業の研修生各
グループによるイベントの実施



e-Donぶりコンテストの詳細は
次の頁でご紹介します！



〇〇1年分も当たった
お楽しみ大抽選会

e-Don^{い-どん}ぶりコンテスト 結果!

予選を勝ち抜いた5つの丼ぶり。
見事、e-Donグランプリを獲得したのは…



10月12日に開催された第4回赤平産業フェスティバルにて、e-Donぶりコンテストを実施した結果、正油こうじを使用した「正油こうじのとりにぼろ丼」(河崎玲子さん作)が見事グランプリを獲得しました!



グランプリ 「正油こうじのとりにぼろ丼」レシピ



- | | | |
|----|--------------------|-------|
| ■材 | ・鳥ひき肉 | ・卵 |
| | ・正油こうじ(農協女性部で造った物) | ・味りん |
| | ・塩 | ・みょうが |
| | ・水 | ・大葉 |
| | ■料 | ・砂糖 |
| | ・片栗粉 | |

■作り方■

- ① 鳥ひき肉と水をフライパンに入れ炒めた後、正油こうじと味りん、砂糖、塩を入れて煮る。
- ② ①が沸騰したら水溶き片栗粉を入れ軽にかき混ぜておく。
- ③ 次に卵をフライパンで炒め、ご飯の上のせる。②でとろみがついた鳥ひき肉のあんかけを卵の上にかける。
- ⑤ 最後に大葉とみょうがをのせて完成。

e-Donぶりが食べられます!

e-Donぶりコンテストで、グランプリ・準グランプリとなったe-Donぶりが期間限定の「特別メニュー」として提供販売されます!



■販売期間：11月1日(金)～11月15日(金)

■正油こうじのとりにぼろ丼：八千代寿司

販売価格 700円(味噌汁付)
▶ 営業時間 11時00分～22時30分
▶ 販売数量 制限なし

■温玉みそ牛丼：米森食料品店

販売価格 600円
▶ 販売時間 9時00分～17時00分
▶ 販売数量 1日限定20個(来店しての持ち帰り可)
※電話予約は米森食料品店へ要確認。