新ひだか町はミニトマトの町
「太陽の瞳」は地域を代表するブランドです。
しかし・収穫されたミニトマトの約8%は
お店で販売できない規格外品なのです。
「もったいないをなくしたい」
そんな思いから、規格外ミニトマトを使った
アイデアレシピを皆さんから募集します！

入賞したレシピは
下記ホテルでメニュー化！
エクリプスホテル様・新冠温泉様
アネックスイン様・みついし昆布温泉蔵三様

規格外ミニトマトを活用した アイデアレシピ コンテスト

応募期間：7月1日～8月31日

募集要領（※詳細は応募用紙に記載しています）

Ⅰ 応募用紙に①料理名 ②料理のイラスト ③必要材料 ④レシピを記入
Ⅱ 応募は、個人・グループどちらでもOK
Ⅲ レシピは自分で考えたオリジナルであること
Ⅳ 規格外のミニトマトを想定したレシピであること
※「形が悪い」「小さい」「割れている」など売り物にならないもの

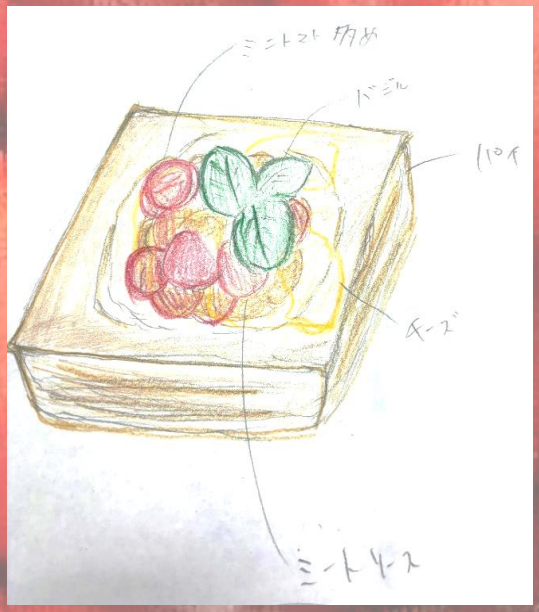
記入例　静農生が考えた　ミニトマトパイ（２人前）

材　料

規格外ミニトマト	適量
チーズ	適量
タマネギ	半分
ニンジン	1/4
ひき肉	150ｇ
パイ生地	４枚
バジル	１枚
塩コショウ	少々
中濃ソース	大さじ１
コンソメ	小さじ1/2
ケチャップ	大さじ２
卵（卵黄のみ）	１個
薄力粉	大さじ1/2

レシピ

①タマネギ・ニンジンをみじん切り
②　①を炒める（途中でひき肉投入）
③調味料を入れる
④とろみが出るまで薄力粉投入
⑤皿に空けて冷ます
⑥パイ生地を正方形にカット
⑦お好みの具を生地にのせる
⑧生地をかぶせてフォークでふちを抑える
⑨オーブン200℃で25分焼く
⑩完成



コンテスト事務局：北海道静内農業高等学校　農業クラブ執行部
住所：北海道日高郡新ひだか町静内田原797番地
TEL：0146-46-2101　FAX：0146-46-2151　担当：前道慶太（まえみちけいた）
@SHIZUNO_HIGHSCHOOL

主　催：北海道静内農業高等学校
共　催：北海道日高振興局・エクリプスホテル・新冠温泉・アネックスイン・みついし昆布温泉蔵三・JAしずない・中道農園
後　援：新ひだか町役場・新ひだか町教育委員会・北海道教育庁日高教育局