


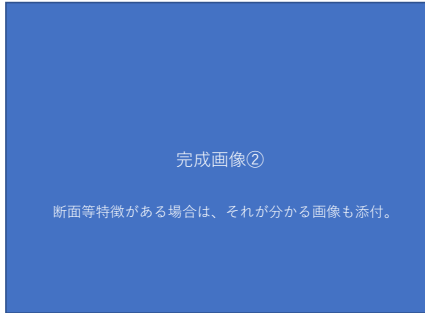
「第2回青森りんごオリジナルアップルパイコンテスト」応募用紙

フリガナ			ニックネーム (本名非公開希望の場合)		
氏名					
大学名			学部・学科名		
応募に関する同意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・入選作品の知的財産権等の権利は一般社団法人青森県りんご対策協議会の帰属となります。 ・応募作品はオリジナルのものであり、第三者の著作権等その他の権利を侵害していないものに限りです。 ・入選作品は青森りんご公式サイト等で掲載するほか、青森りんご消費宣伝に広く活用します。 <p style="text-align: right; margin-top: 5px;">※応募者は上記事項に同意したものとみなします</p>				
アップルパイ名	「		」	調理時間目安()分	
応募部門名(1つ選択)	A:スイーツアップルパイ	B:食事(総菜)アップルパイ	C:ご当地特産品コラボ(使用する特産品:)		
材料	()人前				
作り方					
レシピ考案のエピソードや アピールポイント					
完成画像	なるべく1M以上で鮮明なものを貼り付けてください				

事務局記入欄	受付No.	
--------	-------	--

「第2回青森りんごオリジナルアップルパイコンテスト」応募用紙

記入例

フリガナ	アオモリ ハナコ	ニックネーム <small>(本名非公開希望の場合)</small>	青森のはなこちゃん
氏名	青森 花子		
大学名	青森りんご大学	学部・学科名	生活科学部食物栄養学科
応募に関する同意事項	・入選作品の知的財産権等の権利は一般社団法人青森県りんご対策協議会の帰属となります。 ・応募作品はオリジナルのものであり、第三者の著作権等その他の権利を侵害していないものに限ります。 ・入選作品は青森りんご公式サイト等で掲載するほか、青森りんご消費宣伝に広く活用します。 ※応募者は上記事項に同意したものとみなします		
アップルパイ名	「 青森特産りんごとニンニクたっぷり総菜アップルパイ 」		調理時間目安(60)分
応募部門名(1つ選択)	A:スイーツアップルパイ	B:食事(総菜)アップルパイ	C:ご当地特産品コラボ(使用する特産品:ニンニク)
材料	(4)人前 ・市販の冷凍パイシート(長方形のもの) 2枚 <ドリール用> ・りんご1個(正味500グラム程度) できれば「ふじ」 ・卵1個 ・ニンニク1個 ・水 大さじ1 ・ベーコン 4枚 ・バター 10g <トッピング用> ・ナツメグ、粗挽き黒コショウ、カレーパウダー 少々		
作り方	※オーブンは予め200度に予熱しておく、パイシートは半解凍しておく <具材の調理> ① りんごは縦に1/4カットして芯をくり抜き、皮をむく ② 熱したフライパンに粗めのみじん切りにしたニンニクとバターを入れて炒める ③ ②にカットしたりんごを加え、ナツメグ、コショウ、カレーパウダーを振ってさらに炒める (りんごは中まで完全に火が入らないように、少ししんなりする程度まで炒めたら、粗熱を取るため冷ます) <成形> ④ 横に置いた長方形のパイシートを真ん中から半分にかつする ⑤ カットしたパイシートの真ん中にザク切りにしたベーコン1枚分を散らす ⑥ ⑤の上に粗熱を取った③のりんごを1カット乗せる ⑦ パイシートの淵に卵と水を混ぜ合わせたドリールを塗る <焼き上げ> ⑧ 予熱したオーブンで20分ほど焼く。		
レシピ考案のエピソードやアピールポイント	青森特産のりんごとニンニクが大好きで毎日食べているため、両方を使ったアップルパイができないかと思い、レシピを考案しました。りんごは肉料理やスパイスとも相性が良いので、ベーコンとスパイスを加えてスパイシーなアップルパイに仕上げました。ビールやシードルと一緒に食べるのがおすすめです。		
完成画像	なるべく1M以上のものを貼り付けてください <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%; text-align: center;">  <p>完成画像①</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;">  <p>完成画像②</p> <p>断面等特徴がある場合は、それが分かる画像も添付。</p> </div> </div>		
事務局記入欄	受付No.		