

# 👑 グランプリレシピ 👑

## 【生ハムそうめんアボカドソース和え】

### ●材料(2人分)

- ・島原手延そうめん…2束
- ・アボカド…1個
- ・生ハム…4枚
- ・マッシュルーム…4個
- ・ミニトマト…4個
- ・バジル…2枚
- ・黒コショウ…少々
- ・オリーブオイル…小さじ1
- ・めんつゆ…大さじ4
- ・水…大さじ4

### ●作り方

- ① アボカドをフォークでつぶし、めんつゆと水、オリーブオイルを加えて混ぜる。
- ② ミニトマトを4分の1に切る。
- ③ フライパンに油をひき、マッシュルームに火を通す。
- ④ そうめんをゆがき、冷水で締め、水気を切る。
- ⑤ そうめんと①を和える。
- ⑥ ⑤を皿に盛り、ミニトマト、マッシュルーム、生ハム、バジルを盛り付け、最後に黒コショウとオリーブオイルをかけて完成。

# 島原手延そうめん👑レシピコンテスト グランプリ決定!!

「島原手延そうめん」のおいしさを改めて知ってもらい、家庭での利用促進を図ることを目的に「島原手延そうめんレシピコンテスト」を開催しました。

市内外から約40もの応募があり、1次・2次審査を経て、**富田玲子さん**(口之津町)の『生ハムそうめんアボカドソース和え』がグランプリに輝きました!!

受賞レシピは、レシピ冊子としてまとめ、配付を行うほか、市ホームページでの公表、定期的に広報紙で紹介を行います。

ぜひお試しください、島原手延そうめんのおいしさをご堪能ください。

## 2次審査会

1次書類審査を通過した10組が、王道の出汁ベースやスイーツそうめんなど、工夫を凝らしたオリジナルレシピを披露しました。



スーパーにある食材で誰でも簡単に作れるレシピなので、皆さんぜひ作ってみてください!

グランプリ  
富田さん



「生ハムそうめんアボカドソース和え」

Grand Prix recipe

