

東松山市まちなかりノベーションプロジェクト 協力事業者の募集について

東松山市では、「東松山市まちなかりノベーションプロジェクト」にご協力いただける事業者を下記のとおり募集しています。

事業内容等にご賛同いただける場合には、下記までご連絡ください。

記

1 事業内容

東松山市まちなかりノベーションプロジェクトは、平成29年度からスタートした事業で、市と包括協定を締結する近隣の5つの大学の学生とともに地域課題を解決し、中心市街地の活性化を図り、賑わいを創出しようとするものです。

平成30年度に考案したオリジナルメニュー「東松山メンチやきとり風」のさらなるPRを行い、東松山市の知名度向上を図り、中心市街地に人を集めるきっかけを創出していきます。

2 協力事項

- (1) 学生が考案したオリジナルメニュー「東松山メンチやきとり風」を協力事業者の店舗等で調理・販売などを行い、効果的なPRを行う。
- (2) その他、市が(1)の事項に関連して協力を求める事項について協力する。

3 担当課

東松山市役所 政策推進課

電 話 0493-21-1411

F A X 0493-22-5516

Mail seisakusuishinka@city.higashimatsuyama.lg.jp

※ご不明な点等ございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。



かしらのメンチカツ

「地域の特産品を活かしたメニューを作り、東松山市に賑わいを生み出そう!」というテーマのもと、大学生のアイデアを活かして東松山市の名物「やきとり」をアレンジしたオリジナルメニューを考案しました。

東松山市のやきとりの特長であるかしら肉の旨み、ネギの甘味、味噌だれのピリッとした辛味を活かし、やきとりの食感を味わえるようかしら肉やネギを粗く刻んで入れ、味噌だれで味付けしています。

材料(6つ分)

<タネ>

- * 牛豚合挽肉……………300g
- * 豚かしら肉……………75g
- * 玉ねぎ……………1/4個
- * ネギ……………30g
- * 卵……………1個
- * パン粉……………20g
- * 味噌ダレ……………25g
- * 砂糖……………小さじ1
- * 塩コショウ……………少々

<衣>

- * 薄力粉……………適量
- * 卵……………2個
- * パン粉……………適量
- * 揚げ油……………適量

手軽に食べられるので、小さな子どもから大人まで、どの世代の人にも喜んでもらいたいです。

作り方

<タネ>

- ① かしら肉とネギは粗みじん切りにし、かしら肉を炒める。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉、卵、パン粉、味噌ダレ、砂糖、塩、コショウをいれ、粘りが出るまでしっかり練る。
- ④ ③に①②の材料を加えてまんべんなく混ぜる。
- ⑤ 6等分にして、小判型に整える。

<仕上げ>

- ① 薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- ② 約160度の油で7～8分揚げる。
- ③ 表面がきつね色になったら完成。

