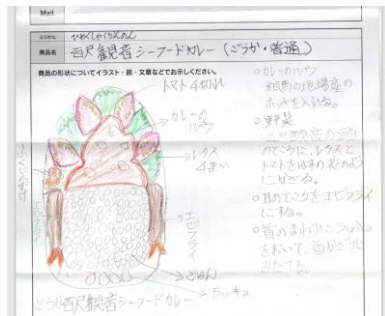


## 百尺観音売店メニューコンテスト受賞作品試作チャレンジ第2弾

百尺観音様シーフードカレー🍲を試作してみました～🍴🍴🍴🍴🍴レタス🥬と、トマト🍅は、百尺観音様の頭をイメージ🌸海老フライ🍤は百尺観音様の耳をイメージ🌸味付け卵🍳は百尺観音様の目をイメージ🌸らっきょうは百尺観音様の首飾りをイメージ🌸カレー🍲は相馬のホッキカレーに、山形屋さんの醤油をトッピング👍👍応募作品に少しアレンジを加えた試作品ですね😊試食した感想は、ん〜ヘルシーって感じ🍴🍴🍴🍴世界人類が平和であります様に🙏コロナ禍が早く終息しますように🙏皆さんもお試しあれ🙏🙏🙏



メニューコンテスト受賞作品  
百尺観音シーフードカレー



ホッキカレーの完成🍴  
頂きます🙏🙏🙏



弱火でカレールーを混ぜながら溶かします



火を止めてカレールーを入れます🌸



10分煮込んだ後、ホッキ貝🍤を  
入れて更に10分煮込みます🌸



海老フライ🍤を揚げます🌸



レタス🥬 トマト🍅 味付け卵🍳  
福神漬🍱 ジャガイモ🍠  
らっきょう🌱 人参🥕 玉ねぎ🧄



ホッキ貝🍤 捌きました🍴



相馬産ホッキ貝🍤



ニンニク🧄 微塵切りを  
オリーブオイルで炒めます🌸



カレールーはゴールデンカレー🌸