

# やいづキャラ弁グランプリ応募作品一覧

## ～やいちゃん部門～

### [No.1]



ペンネーム：mssomnmn

アピールポイント：エビとナスで海と波をイメージしました🌊

### [No.2]



ペンネーム：gohan.gohan.gohan

アピールポイント：海を表現するために、ウインナーをタコの形にしてみました

### [No.3]



ペンネーム：ka\_kasan040

アピールポイント：本日朝急遽お弁当が必要になり作りしました。やいちゃん作り始めて気づきましたが背びれがあったりして奥が深くて可愛いんですね(今回はそこまで出来なかった🙄)レタスに波感あるように感じてください🙏

### [No.4]



ペンネーム：niko25maru

アピールポイント：おかずには名物黒はんぺんフライを入れました🍷魚肉ソーセージとピーマンのケチャップ炒めは母の定番おかず🐟魚づくしのお弁当が完成👏  
やいちゃんはパンケーキで🍷かつおはチーズでデコ👏

## [No.5]



ペンネーム：kumi.o.0712

アピールポイント：地元焼津市のキャラクター #やいちゃんです🍡やいちゃんの青色はデコふりに頼りました。魚の街なので名産の黒はんぺんでお魚も。

## [No.6]



ペンネーム：natsupon0316

アピールポイント：やいちゃんのお顔の青い所はデコふりで🍡低いのり弁の上にやいちゃんおにぎりをのせてます🍡おかずには、焼津と言ったら#黒はんぺん！で黒はんぺんフライに。

•かつおの旨煮←ごはんに合う、甘い味付けで美味しい🍡

•卵焼き←ケチャップでやいちゃんの『YAI』の字を。(海苔のちっちゃいハート付き♡)

•やいちゃんのみトマトもちゃんとあります(\*´v`)🍡

あとは、ブロッコリーと野菜炒めでお野菜も🍡

## [No.7]



ペンネーム：tomato0923a

**アピールポイント：**やいちゃんの顔は、カツオフレーク入りのおにぎり、頭の部分はデコふりの青で色付け。目はかまぼこと海苔、ほっぺはカニカマをストローで抜いて作りました！海苔で口を作ったら、にっこりやいちゃんのできあがり～😊

おかずは焼津港で水揚げされたカツオを使った竜田揚げ、玉子焼きはカツオフレークとマヨネーズを混ぜて作りました。そして、やいちゃんと言えば、ミニトマト！リーフレタスとブロッコリーで彩よくしました。

## [No.8]



ペンネーム：mai\_mai.obento

**アピールポイント：**はじめまして♡の、やいちゃん🐟鯉です🐟右手は1番🐟左手にはトマト🍅かわいい～😊お顔は作りやすかったです🐟ほっぺつけ忘れたあ🐟

焼津と言えばマグロ🐟&猫🐱と思って、ウインナーをお魚に🐟ねこピックと並べてみたよ～😊

**[No.9]**



**ペンネーム**：anico720

**アピールポイント**：\* プチトマト \* オクラのおかか和え \* さつまいものレモン煮 \* 野菜の肉巻き \* ブロッコリー \* 卵焼き \* 枝豆 \* 赤ウインナー

**[No.10]**



**ペンネーム**：anico720

**アピールポイント**：・デコふりで作ったやいちゃんのおにぎり！・焼津と言ったら黒はんぺんのフライ・なると柄の卵焼き・鶏ときのこのガーリックソテー・トマト・ブロッコリー・切り干し大根・ウインナー

早くコロナが落ち着いて色んなイベントでやいちゃんに会えますようにー🍀🍀

## [No.11]



ペンネーム：yuzuha\_simplelife

アピールポイント：焼津市は漁港町のイメージ。お魚はもちろんですが、鰹節や佃煮なんかも美味しいのだそうです♡今の状況が落ち着いたら、行ってみたいなあ…🍴

お弁当は、食べるだし醤油で作った鶏そぼろ丼。いつものそぼろよりだしの味が効いていて、子供達にも大好評でした♡

## [No.12]



ペンネーム：calimeromama

アピールポイント：\*ブロッコリー\*塩昆布入り卵焼き\*オクラのゴマ和え\*赤ウインナー\*ネギの肉巻き\*枝豆\*プチトマト

いろんな表情で作ってみました 🍴

[No.13]



ペンネーム：まっきー@tnknok

アピールポイント：おうち時間にお弁当箱で食べるご飯も楽しかったです🍱👏👏👏  
オムライス弁当初挑戦だったけど、いいなあこれ、楽～よ😊♡♡👁👁👁

[No.14]



ペンネーム：まっきー@tnknok

アピールポイント：「大好き詰め込み弁当🍱😊👏👏👏♡♡♡♡」  
やいちゃんの好物は、ミニトマトなんです😊👏頭のグラデーションは、一応、海苔と醤油と鰹節で表現してあります...😊👏

**[No.15]**



**ペンネーム：**ありくん

**アピールポイント：**こどもの幼稚園用に弁当を作った際に、家族分作りました！

ちゃんとトマトを持たせようと思い、ミニトマトを使っています！ほっぺの赤いのはエビです！（桜えびではないです。）

**[No.16]**



**ペンネーム：**のりび

**アピールポイント：**お魚釣れたよ♪カニカマの魚河岸シャツを着た、大好きな「やいちゃん」です。食用色素でオブラートに細筆で絵を描き、色付けに挑戦！！やいづの自慢の食べ物、ところどころに♪どこに隠れているかな？



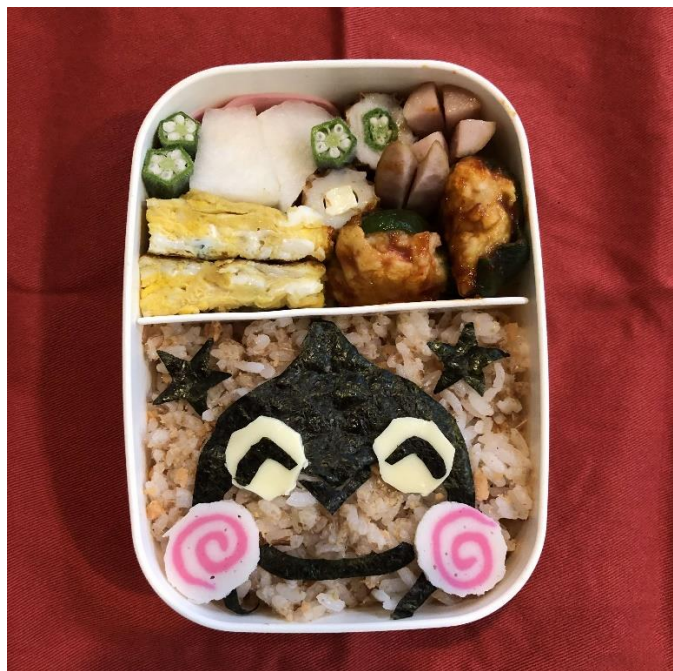
**[No.17]**



**ペンネーム：**いのちん

**アピールポイント：**食欲減退色の青は使いたくないので、やいちゃんの青は海苔で代用しました。市販の色づけする食材などは使わず、自然の食材の色で作るのを心がけています。

**[No.18]**



**ペンネーム：**なぎさと母ちゃん

**アピールポイント：**子どもと一緒に何を入れるか考えて作りました。ご飯に鰹節とさけを混ぜたり、ピーマンの肉詰めも白はんぺんを混ぜたり、志田梨や自宅でとれたオクラを使ったり、栄養や地産地消も考慮して楽しく作りました。

**[No.19]**



**ペンネーム：**林檎

**アピールポイント：**やいちゃんが海賊船の船長になって、焼津港を大冒険。

海の中ではミニトマトクラゲ、ウイナー魚などが行く手をはばんでくるよ！無事ハンバーグでできた宝箱からメロンやみかんの宝石を見つけ出すことができるかな？

**[No.20]**



**ペンネーム：**ふみ

**アピールポイント：**焼津の黒はんぺんをお花の中心やシマシマ模様に使いました。やいちゃんが持っているトマトもポイントです！焼津には美味しいものがいっぱいありますね。キャラ弁には入りきれません…。

## 【No.21】



**ペンネーム：**Qちゃん

**アピールポイント：**焼津特産のおいしい黒はんぺん・鰹節・キャベツを使用しました！デコ弁なので、トマトはあえてカニカマを使って表現しました！焼津らしさを詰め込みました♪

## 【No.22】



**ペンネーム：**あっくん&あーちゃんのパパ

**アピールポイント：**息子の夏休みのお弁当に作りました♪鰹の角煮や、黒はんぺんのフライ、近所のおばあちゃんにもらったピーマンで作った肉詰め、とうもろこしやミニトマト、オクラなど、地元の夏野菜を使って作りました★

ふだんは忙しいとなかなか、弁当作りにも時間はかけられませんが、おうち時間があったからこそできたお弁当です。息子もとても喜んでくれました。

## [No.23]



**ペンネーム：**あんころもち

**アピールポイント：**大漁旗をイメージした、やいちゃんのキャラ弁です。獲れた魚は焼津産の黒はんぺんで作りました。スライスチーズで作った富士山と旗もポイントです。肉や卵、野菜もバランスよく入れ、見た目も美味しいお弁当にしました。

## [No.24]



**ペンネーム：**HG

**アピールポイント：**焼津名産の黒はんぺん・なると・トマト・キュウリを盛りました！やいちゃんが笑顔になるようなお弁当になるよう工夫しました！

**[No.25]**



**ペンネーム：**ニャンコ

**アピールポイント：** かわいいやいちゃん♪

**[No.26]**



**ペンネーム：** aoaka

**アピールポイント：** どんどんのびていくおうち時間を活用して作りました♪  
早く、お弁当を持って、公園などにお出掛けできるようになると良いなと思います。  
兄妹二人ともとても喜んでくれて良かったです！