

決勝大金レポート

「たまご二コ二コ料理甲子園」とは、たまごの素晴らしさをより多くの方に知っていただこうと たまご料理にスポットをあてて味やアイディアを競うたまご創作料理コンテストです。

全国の高等学校や専門学校などの生徒から、762作品の応募をいただき、全国を6ブロックに分けて代表作品を各1品選出しました。

その6作品が2016年11月4日「いいたまごの日」の中央イベントとして銀座において決勝大会で競い合いました。それぞれとても創意工夫があり、甲乙つけがたい作品ばかりでした。それでは、決勝の結果を発表いたします。

グランプリ「まんまる太陽サレ」

北海道・東北エリア代表 太田佳奈さま (山形県)



子どもも大人も食べた い!と思うような色どり、 見た目、味にしました!!



審查員講評

半熟ゆで卵がポイントという通り、焼きあがった時の黄身がきれいでたまごの存在感があります。おやつにも薄く切っておつまみにもなる美味しい料理でした。

準グランプリ「幸せのきんちゃく玉子



近畿エリア代表はひねす(京都府)

外はじゃがいも の衣がサクサクで、食べる と中からポーチドエッグ がとろけだします。



塞杏昌譜詞

料理の手際の良さ、お皿を温めるなど感心しました。ポーチドエッグや薄焼き卵など色々な食感が味わえるウツクシイ料理でした。



RECEDENTIES

決勝大会入賞作品

彩(いろどり)賞

ニコイチ移ルほっとケーキ」

ん州・沖縄エリア代表 築水原産キャピキャピガール (福興)



この料理は 二人で試行錯誤して 考えました。福岡県産の 野菜を使い、彩りよく 仕上げました。合わせ バターもポイント です。

審查員講評

たまごと黒胡麻ソースの組み合わせが楽しい、見た目もかわいい料理でした。

美味デリシャス賞

「中からとろーリオムミソライス」

北陸・東海エリア代表 あげなっぱ (映阜県)



岐阜農林で作ら れたミソを使いました。 また、中にポーチドエッグ を入れ、2度卵の楽しさ を味わえます。

審查員講評

ポーチドエッグのとろーり感と地元独特の赤ミソを使ったところが美味しさのポイントでした。

栄養満点賞

「TKGバーガー」 中四国エリア代表 金山友泉さま(兵庫県)



TKG (卵かけごはん) を手で持って食べられ る手軽なものにしたいと 思って作りました。

審査員講評

想像していたよりパンチがきいた味わいで大人 の卵かけパーガーで美味しくいただきました。

アイデア賞

「もちもち卵もち」

関東エリア代表 木下佳純さま (神奈川県)



オープンの前に 生地の上に卵黄を塗 ることで食べた時に卵 の風味が口に広がるよ うにしてみました。

審查員講評

少ない材料で素朴な料理になっています。味付けによってアレンジが出来そうなアイデア料理でした。



クックパッドで レシピ紹介中!! 詳しくはコチラロ

