

たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会

決勝大会レポート

「たまごニコニコ料理甲子園」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くためたまご料理にスポットをあてて味やアイデ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、約600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2017年11月2日に「いいたまごの日(11月5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「ミルフィーユ風グラタン」

近畿エリア代表

県立磯城野高等学校(奈良県)

チームわかまゆ



料理なのにケーキに見えるものを作りたくてミルフィーユ状やメレンゲを絞り出してみました。卵の味を生かしました。



審査員講評

卵の風味を楽しめた一品、間にソースをはさむとまた違った料理になりバリエーションが楽しめる美味しい料理でした。



準グランプリ「黄身につつまれてWith J」

北海道・東北エリア代表

宮城県農業高等学校(宮城県)

チーム経営者クラブ



茶わん蒸しにはじゃがいもを入れほくほくとした食感といつもの違う味わい。メレンゲ×サラダ×茶わん蒸しのハーモニーをどうぞ



審査員講評

見た目もかわいらしく、色々な食感が楽しめます。混ぜて食べると色々な味を楽しめる料理でした。

たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会 決勝大会入賞作品

彩（いろどり）賞

「しましま卵のクレープ包み」

九州・沖縄エリア代表
県立久留米筑水高等学校（福岡県）
久保山 椰子さん



見た目のかわいらしいインパクトとナイフを入れた時にトロツと出てくる卵で感動を味わえます。また、簡単なので誰でも作れます。

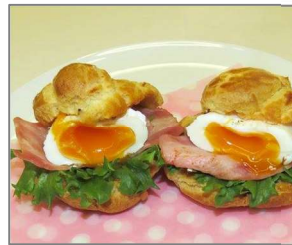
審査員講評

アイデアが素晴らしい、見た目も楽しめる料理でした。

美味デリシャス賞

「とろーり卵のシューバーガー」

北陸・東海エリア代表
県立奥越明成高等学校（福井県）
谷口 遙香さん



お菓子っぽい料理を作ってみたいと思い、シュー生地をハンバーガー風にしてみました。シュー生地とミートソースの組み合わせが意外と合います。

審査員講評

とても完成度が高くそのままカフェメニューにできそうな料理です。

アイデア賞

「天の上のきみ」

中四国エリア代表
宇部フロンティア大学付属香川高等学校（山口県）
村田 篤哉さん



とても簡単に作れます！塩味がほどよく効いておいしかったので、ペロツと食べられちゃいます！

審査員講評

卵だけでシンプルな料理、スパイスを効かせたりトリュフを乗せると素敵な前菜になります。

栄養満点賞

「ふわふわ冷やし中華」

関東エリア代表
県立富岡実業高等学校（群馬県）
チーム 富実トリオ



暑い夏でも食べたくなるよう、かき氷をイメージしてメレンゲをのせました。また、夏バテ予防に夏野菜を使用しました。

審査員講評

とてもあとを引く美味しさ、創意工夫を加えれば商品化も出来る料理です。



「たまごニコニコ大作戦」はフェイスブックで情報発信しています

クックパッドで
レシピ紹介中!!
cookpad
詳しくはコチラ▶

