

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2018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「幸せの黄色いたまふわバーガー」

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



さくふわジューシーなバーガーをインスタ映えするような見た目を目指して作ってみました。



審査員講評

蒸して揚げてたまごをパンズにしたことで、てんぷらのような食感が生まれ、和のテイストになりパティと調和していました。



準グランプリ「夏バテ防止に!卵冷やし茶漬け」

関東エリア代表

県立相原高等学校(神奈川県)

中島あゆ美さん



3つの方法で卵を調理した贅沢な1品2種類の薬味がアクセントになっており、夏でもさっぱりと食べられます。



審査員講評

てきぱきと作品を作り上げていました。お茶漬けというシンプルな料理ですが、昆布茶がアクセントの美味しい料理でした。

たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会 決勝大会入賞作品

美味デリシャス賞

「つるりんとろ〜りに玉あんかけ」

九州・沖縄エリア代表

県立久留米筑水高等学校（福岡県）

吉開夕夏さん



かに玉の液を袋に入れて熱湯につけ火を通しつるんときれいな丸に仕上げました。見た目が可愛くて子どもさん向けや、いま流行のインスタ映えを意識して作りました。

審査員講評

この作品は出来立てが一番。たまごのとろ〜り感が味わえます。

アイデア賞

「シャクシュカ風 恐竜ドリア」

北陸・東海エリア代表

県立福井農林高等学校（福井県）

のつりんのさめエイティーン
チーム 農林娘18



いろんなところに卵を使って、いろんな所で恐竜をイメージしました。焼いたメレンゲも恐竜。うずらの卵はストローで穴をあけて、ハムやキュウリを入れて恐竜の卵風に。キュウリで恐竜の足跡をつくったり。たくさん卵と恐竜を感じていただければなって思います。

審査員講評

普段の料理でもメレンゲを乗せると料理が華やかになることを教えてくれた一品です。

栄養満点賞

「ふわとろ卵のつゆと味わう瓦そば」

中国・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）

濱田奏さん



瓦そばのカリカリのそばと濃いめのだしが醍醐味です。温泉卵とだしとの相性抜群！だしの上にも、ふわふわの卵白をのせました。

審査員講評

たまご料理の中で「つゆで勝負」！温泉卵の作り方が絶妙でした。

彩（いろどり）賞

「とろっと卵のバウムサンド」

北海道・東北エリア代表

県立柏木農業高等学校（青森県）

チーム 柏農さくら組



ただのゆで卵にしらないでとろっとしたポーチドエッグにしてみました。そしてパンではなく普段スイーツとして食べているバームクーヘンでサンドしてみました。

審査員講評

たまごで手軽にバームクーヘンを作っていました。マスタードが味をまとめていました。



「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

