

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、600作品以上の応募をいただき、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2019年11月1日に「いいたまごの日（11月5日）」の中央イベントとして東京ガスプラスジーゼン（中央区）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。決勝の結果を発表いたします。



グランプリ 「みつごちゃんぽん」

九州・沖縄エリア代表
 県立大村高等学校（長崎県）
 岡田瞳子さん



ちゃんぽんめんに半分、天ぷら、スープに卵を使用し、野菜や魚介類も入っているため、一度に沢山の栄養がとれます。



審査員講評

たまごを溶き卵・ゆで卵の天ぷら・錦糸卵の3種類を使って、それぞれの良さが出ていました。とても美味しく、作り慣れているのが伝わりました。



準グランプリ「焼き TKG の洋風出汁茶漬け」

関東エリア代表
 県立千葉女子高等学校（千葉県）
 井上夏波さん



定番メニューをアレンジした超簡単レシピです。カリカリおこげとトロトロの温泉卵をトマトの旨味が引き立てる一品になりました！



審査員講評

シンプルな材料で、出汁の味が効いている美味しいお茶漬けでした。トッピングを変えても楽しめる一品です。

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

「だしまき卵 ~春の夜につつまれて~」

中国・四国エリア代表

県立倉敷麓羽高等学校（岡山県）

小室翔太さん



だしまき卵にいろんな食感を加え、楽しく食べてもらえるようにしました！切った断面の色もキレイです！

審査員講評

身近な食材で誰でも作れそうな一品。付けるソースや具を変えても楽しめそうです。

アイデア賞

「溢れる！フォンダンエッグ」

北陸・東海エリア代表

県立大垣桜高等学校（岐阜県）

後藤冨田さん



切ったときにとろっと卵黄のソースがあふれだし、サッパリとしたメレンゲと濃厚な卵黄ソースでおいしさをひきたたせます。たまごを楽しく食べられるように彩りにも気をつかい、若者が親しめる一品にしました。

審査員講評

メレンゲのさくっとしたところや、ふわっとしたところ、濃厚な卵黄の味が楽しめました。

栄養満点賞

「コリアンオムミルフィーユ」

北海道・東北エリア代表

県立宮城県農業高等学校（宮城県）

チーム 農業経営者クラブ



まず何層にも様々な物や食感があるので、そこを楽しんでほしい。それから見た目がピンクのかまくらのようにになっているのもポイントです。くずして混ぜてもらって食べるのも、好きな組み合わせで食べるのもよいと思いました。

審査員講評

下に生野菜が敷き詰められていて、とてもヘルシーな一品です。

彩(いろどり)賞

「淑徳のフレンチたまロールフライ」

近畿エリア代表

学校法人淑徳学林福知山淑徳高等学校（京都府）

チーム たまごっち



卵をふんだんに使用し、ソースとの相性バッチリ！3種類のソースで彩り豊かに、卵の黄色と味が引き立つ一品です！

審査員講評

卵焼きとフレンチトーストを組み合わせたアイデア料理で、見た目も楽しめました。



「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



クックパッドでレシピ紹介中!!



詳しくはコチラ▶