

第8回



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、コロナ禍に負けず1000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。

昨年まではオンライン表彰式でしたが、3年ぶりに、2022年11月5日「いいたまごの日（11月5日）」に東京栄養食糧専門学校（世田谷区）で決勝大会を開催しました。ここに決勝結果を発表いたします。



グランプリ「たまつくねふわたまのせ」

近畿エリア代表

福知山淑徳高校（京都府）



はせがわあおい
長谷川 葵さん

つくねに茹で卵と歯ごたえのある食材を使いふんわり感と触感を出しました。卵黄醬油を合わせ濃厚さとまろやかさを出しました。



審査員講評

つくねの中にゆで卵を入れてその上に卵白をのせて、さらにその上に黄身醬油とインパクトのある見た目と味のバランスもとても良かったです。



準グランプリ「切っても!またたまごフラワー!」

関東エリア代表

千葉県立千葉女子高等学校（千葉県）

ふじわら ゆあ
藤原優碧さん

どこから見ても可愛くなるようにした。1口で食べれて味変できるソースを2種類用意して、飽きずに食べてもらえる料理にした。



審査員講評

千葉の郷土料理「太巻ずし」からヒントを得た一品。いりどりもきれいで、一体感のある美味しい料理でした。

第8回

毎日たまご2個でみんなニコニコ
たまごニコニコ大作戦!!

たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会 決勝大会入賞作品

デリシャス賞

「疲れに勝つ！卵カツ！」

中国・四国エリア代表

岡山県立高梁高等学校（岡山県）

いぬかいかなん
犬飼柑菜さん



仕事を頑張っている父に、ビタミンB群やアミノ酸、タンパク質の豊富な卵と豚肉を食べて元気を出してほしいと思い、作りました。

審査員講評

玉子焼きを肉で巻くという発想が素晴らしく、シンプルな材料で美味しい料理でした。

アイデア賞

「ふわふわ雲パンのサンドイッチ」

北海道・東北エリア代表

秋田県立大曲農業高等学校（秋田県）

ささきあいら
佐々木愛蕾さん



家でも簡単に作れるように、どの家庭にもある道具と材料にしました。サンドイッチの中にはさむものを、自分の好きな野菜、果物にアレンジ出来ます。

審査員講評

メレンゲをパンに見立てている点とフライパンでメレンゲを焼くというアイデアが良かった。

栄養満点賞

「れんこんのピカタ」

九州・沖縄エリア代表

佐賀県立牛津高等学校（佐賀県）

めのしんと
目野駿翔さん



佐賀のレンコンを使ったお手軽レシピ

審査員講評

地産地消を大事にして、食材を選定して、焼き方も工夫されていました。卵・野菜・肉・乳製品と栄養バランスが良かった。

彩（いろどり）賞

「彩りたまごエビシュウマイ」

北陸・東海エリア代表

静岡県立焼津水産高等学校（静岡県）

チーム焼津水産食品研究部



錦糸卵を卵黄と卵白に分けることで彩りがよくなるようにした。様々な調理をした卵を使い、色々な形で楽しめるようにした。

審査員講評

その名の通り彩が豊か。自身と黄身に分けて、中にはエビの赤とともいろいろ彩りが豊かでした。



「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▶