

第11回



たまごニコニコ料理甲子園 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。

全国の高校生から、1,194 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。

2025 年11月 5 日「いいたまごの日(11月5日)」のイベントとして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

九州・沖縄エリア代表

福岡県立久留米筑水高等学校(福岡県)

ほりえ ゆうき
堀江 結希 さん



ふわふわした
メレンゲと、やさしい
味の茶碗蒸しは、万人受け
の味と食感です。特に、私は彩
りも重視しました。その中の福岡
県名物 明太子は、色味を鮮やかに
してくれて、味もマッチしておい
しいです。これを食べた人が、心
があたたまるようにと思い
と、一口ごとに幸せになって
ほしいという思いをこめ
て考えました。

「一口の幸せ卵」



審査員講評

電子レンジで作ると難しい茶碗蒸しをなめらかに完成させて、メレンゲも卵白のにおいのかぼすが押さえてくれていました。地元特産の明太子も使い全体的にまとまって美味しい料理になっていました。



準グランプリ「卵とナッツの栄養ポタージュ」

関東エリア代表

埼玉県立新座総合技術高等学校(埼玉県)

こうま ことみ
郷間 琴美 さん



豊富なビタミンと
タンパク質を詰め込んだ、
食欲が出ない夏でも飲みやす
い冷たく栄養満載の
ポタージュです



審査員講評

ポタージュですが、メインディッシュになる一品。ゆでたまごをブレンダーでスラリー状にするアイデアも素晴らしい栄養満点なポタージュです。

第11回



たまごニコニコ料理甲子園

決勝大会入賞作品

デリシャス賞

「おかし?なロールケーキ」

中部エリア代表

三重県立伊賀白鳳高等学校(三重県)

チーム『はなこのん』さん



一見美味しそう
な洋菓子のロール
ケーキに見えますが食べて
みると和食 とても不思議な
料理です。カロリーも洋菓子より
低く食材も卵の卵白をメレンゲに
し、ふわふわとボリューム感が
あり、生クリームに見立てた、
豆腐やフルーツに見立てた
梅寒天やアスパラを
使用しています

審査員講評

味のまとまりが良い、たまごのふわふわ感やア
スパラのシャキシャキ感など食感のバランス
も良く、とてもおいしい一品です。

彩（いろどり）賞

「卵づくし!フリッタータサンド」

北海道・東北エリア代表

山形県立山辺高等学校(山形県)

わたなべ あんじ
渡邊 晏詩 さん



卵の使い方を工夫。
イタリアの料理である
フリッタータに地元で
とれた野菜をサンド。
食感が面白く、
彩の良い一品。

審査員講評

研究し尽くして何度も練習したことがうかがえ
る一品です。本番では本当に美味しい料理になっ
ていました。

アイデア賞

「エッグカップオムライス」

中国・四国エリア代表

岡山県立岡山南高等学校(岡山県)

ひらまつ さな
平松 紗奈 さん



トースター
で焼くことで、卵が
少しパリパリになって、
普段食べているオムライス
とは違った見た目や食感
を楽しめるところ。

審査員講評

カリッと焼いたたまごを器に見立ててライスを入
れる発想が素晴らしいです。具材を同じ大き
さに揃えて食べやすくしていました。

栄養満点賞

「フレンチオムレツトースト」

近畿エリア代表

兵庫県立吉川高等学校(兵庫県)

チーム『YOKAWA』さん



食パンの真ん中
を切り抜き、オムレツ
を入れました。またクル
トンに様々な味をつける
ことにより、味に変化
を持たせました。

審査員講評

地元の大好きな食材をたくさん使って栄養満点
に仕上げています。料理中のチームのかけあいも
良かったです。



「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



たまごニコニコ AGAIN

このチャンネルの詳細...さらに表示

チャンネルをカスタマイズ

動画を管理

