

お茶料理コンテスト 受賞作品

2013年 第19回お茶料理コンテスト結果

最優秀賞

おーいっ！！お茶豆！！

北海道 ● 若林 弘江さん

受賞者のコメント

お茶香り、美味しさは体はもちろんの事「心」に優しさと元気をくれる日本の素晴らしい文化だと思います。
そんな素晴らしいお茶を(香り・栄養)すべて体に取り入れたい!お茶を丸ごと調理することで栄養を摂取でき、香り良く食欲増進になりました。魚の臭みも消し、お茶請け・おつまみ・お弁当にも保存食としても助かるお茶豆です



料理部門 優秀賞

茶香揚げ

大阪府 ● 佐浦 美奈海さん

受賞者のコメント

新茶の季節に似合う春の食材を使った春らしい料理を作りたいと思い考えました。揚げたてを割った時にとろりとクリームチーズが出てくるはんぺん揚げボールははんぺんが翡翠色にきれいに染まり春の食材とお茶の風味が素材の優しさを感じさせてくれる丸く柔らかな味わいです。食材の風味を大切にしたい、味付けはうまみ調味料で調えるだけにしました。



菓子デザート部門 優秀賞

心やすらぐ「お茶糖ナッツ」

東京都 ● 山岸 智子さん

受賞者のコメント

ちょっと疲れた時にお茶と甘い物が私達の心身をいやしてくれるものです。そんな時にピッタリ！なお茶糖ナッツです。美容健康に良い栄養素がギュッ！とつまんだナッツ類を抹茶、ほうじ茶、アールグレイを加えたお砂糖（お茶糖）でコーティング。ひと粒ほうばるごとに3種のお茶の味と香りがフワァ〜とそしてかみしめるごとにナッツの香ばしさが口いっぱいに広がります。ナッツで体イキイキ！お砂糖で脳を活発に！そしてお茶で心にやすらぎを！



ペットボトル部門 優秀賞

秋刀魚の玄米茶飯

東京都 茂木 夏央里さん

受賞者のコメント

玄米茶とご飯のおこげの香ばしさと秋刀魚の香りが食欲をそそります。ペットボトルのお茶は雑味がないためお水代わりに使用してご飯を炊きました。



ヤング賞

鯛の茶塩釜焼き

三重県相可高校 鈴木 健斗さん

受賞者のコメント

塩釜にお茶を足すことで鯛にお茶の香をうつしました。おなかに詰まった豆腐は鯛のおなかが凹んで見栄えが悪くなるのを防ぐほか鯛の旨味をしっかり吸っています。

