

お茶料理コンテスト受賞作品

最優秀賞

お茶屋の八十八夜健康御膳

鹿児島県 ● (株)和香園 堀口 泰久 さん
山田 義幸 さん

受賞者のコメント

化学農薬に頼らない、和香園独自で育てた、八十八夜あたりに摘んだ生茶を中心に野菜としてたっぷり使っています。

ハムやしらす干し、イチゴといった、志布志の特産品と鹿児島特産の肉類のコラボレーションにお茶・生茶の香り、色を生かし、抗酸化活性を最大に引き上げた健康御膳料理に仕上げました。



料理部門 優秀賞

グリーン・ポテサラコロッケ茶の香

京都府 ● 橋本 博子 さん

受賞者のコメント

出来上がりを切り分けると、中身のグリーンの鮮さと抹茶の風味が爽やかなポテトコロッケです。豚肉で巻くことでボリュームを増し、お茶の香りも閉じ込められていると思います。そのままでも美味しいと思いますが、ドレッシングをかけるとまた違った触感とお茶の味が増すと思います。



菓子デザート部門 優秀賞

三重香る!!伊勢茶と甘夏のしましまムース

三重県 ● 三重県立相可高等学校 佐藤 彩衣 さん

受賞者のコメント

このムースは私が住んでいる三重県の特産品である伊勢茶と甘夏を使って爽やかに仕上げました。伊勢茶の風味を最大限に引き出せるようにホワイトチョコレートを入れたり、ビスキュイ生地にしました。そして、甘夏という伊勢茶とは香りの違う果物を使い、伊勢茶と食べ合わせることで、更に爽やかな香りになるようにしました。また、これには互いが主張しないよう何度も試行錯誤を繰り返しました。次にこのムースに豆乳が使われているのは、伊勢茶、つまり抹茶と豆乳は相乗効果により、血中の中性脂肪を体内で貯め込まず、エネルギーとして消費出来るよう働きかけたり、脂肪を燃えやすくしてくれる効果もあります。



ペットボトル部門 優秀賞

ほうじ茶で炊き込んだ薫り彩る中華風パエリア

大阪府 ● 佐浦 美奈海 さん

受賞者のコメント

中華風に仕上げたお手軽フライパンパエリアです。ほうじ茶の香ばしい薫りと海と山の幸が混ざり合った豊かな香りを米粒ひとつひとつが吸収し、一ロー口頬張るごとに食材の個性も生き生きとしています。色んな食材を使用しているので、栄養バランスも良く、見た目にも体にも嬉しいです。また、うまく調理できれば、おこげも楽しめます。ほうじ茶を使用した理由は、中華風のパエリアに「奥深い香ばしさ」をプラスしたかったからです。フライパンひとつでできる手軽なパエリア、是非一度試してみてください。



ヤング賞

HOUJICHA！アラ・モード

三重県 ● 三重県立相可高校 野呂 美咲 さん

受賞者のコメント

苦味のある緑茶、抹茶とはまた違ったほうじ茶のこうばしい風味を生かしたプリンを作りたいと思い、ほうじ茶を使いました。

