

お茶料理コンテスト受賞作品

料理部門 優秀賞

抹茶と海老の菖蒲蒸し

兵庫県 ● 依藤 亜弓 さん

受賞者のコメント

名前の菖蒲は、装束の襲色目の名称で、表を緑（正しくは青）、裏をピンク（正しくは紅梅）に重ねたもので、4～5月の色とされます。抹茶の美しい緑とエビのピンクの色目、抹茶の匂と合わせて、この名を借りました。

食感はフワッと、プリッと、しっとり。抹茶の香りとほろ苦さに、エビや玉ねぎの甘みがよく合います。冷めても美味しいので、お弁当にも。



菓子デザート部門 優秀賞

りんごの紅茶満喫タルト

神奈川県 ● 相模女子短期大学 齋藤 優里奈 さん

受賞者のコメント

サククリとしたタルト生地から、紅茶の風味が顔を出し、紅茶のカスタードクリームは、甘さ控えめで、クリーミーに優しく包んでくれます。紅茶の香りと、りんごの甘酸っぱさの相性も良く、食感も楽しめて、紅茶を存分に満喫できます！！



ヤング賞

緑茶のあんこクリームシュー

福岡県 ●星琳高等学校 村田 佳那 さん

受賞者のコメント

お茶にはカテキンが入っていますが、お茶にして飲むと、ほとんどの成分が煮出されないというのを知って、お茶のすべてを体内に取り込めるように茶葉を細かくすりつぶしてシューの中に入れてみました。

その他にも紅茶を使ったり、葉をローストしたり、上のクリームに抹茶を使ったりと、色々な方法で茶葉を使いました。

