

お茶料理コンテスト受賞作品  
最優秀賞  
ほっこり・お豆の抹茶グリーンティーご飯

京都府 ● 青木 智登子 さん

受賞者のコメント

京都宇治抹茶入り緑茶（ペットボトル）でご飯を炊くので、味に深みがあり、ほっとする味です。彩りもきれいで優しい味は、みんなが思わず食べたくなると思います。



## 料理部門 優秀賞

### ホタテのほうじ茶時雨煮

東京都 ● 山岸 智子 さん

#### 受賞者のコメント

ほうじ茶洗いをすることで、ベビーホタテの生臭みを取りました。佃煮は塩分をたくさん使いますが、フリーズドライのほうじ茶を入れることにより濃い色に仕上がりに、ほんのりほろ苦さと味に奥深さが出せるために醤油をたくさん使わずに美味しく仕上げることができます。ほうじ茶で煮含めているため、お茶漬けにしても美味です。



# 菓子デザート部門 優秀賞

## Green tea Moss

三重県 ● 三重県立相可高等学校 中村 菜緒 さん

### 受賞者のコメント

ケーキにも加えた抹茶にはリラックス効果があります。休憩の時などに食べてリラックスしほしくてこのケーキを作りました。料理名にある「Moss」とは苔という意味で、抹茶と同じように芸術作品などにも使われ、大切にされてきました。抹茶と同じ緑で癒しを感じてもらいたくて、ケーキクラムとして苔を表現しました。ホワイトチョコと合わせることで食べやすく親しみやすい味にしました。このケーキを食べて元気になってほしいと思って作りました。



# 菓子デザート部門 優秀賞

## 抹茶とレモンの爽やかマカロン

和歌山県 ● 小川 麻恵 さん

### 受賞者のコメント

初夏をイメージした爽やかな抹茶とレモンのマカロンを作りました。抹茶のマカロン生地の中には、抹茶のバタークリームとレモンのバタークリームが点々と絞っており、見た目もかわいい仕上がりに。一口食べると、甘いマカロン、ビターな抹茶クリーム、爽やかレモンと広がります。



# ヤング賞

## 紅茶のグラスサラダ

山口県 ●宇部フロンティア大学附属香川高等学校 中野 由結 さん

### 受賞者のコメント

もうすぐ夏なので涼しげなものを作りたいと思いました。お茶といえばスイーツに使われることが多いイメージなので、あえて料理に使いました。

