

食物科 コンクール結果

# 第5回全国たまごニコニコ料理甲子園決勝大会 アイデア賞

たまごを2個使った創作料理、「1人前2個以上卵を使用」「家庭である調理道具」「下準備を含めて1時間以内」の条件で全国から600作品以上応募がある中、東海・北陸エリア代表として参加しました。

【日時】令和元年11月1日（金）

【場所】東京ガス株式会社 スタジオプラスジーゲンザ（東京都）

【内容】決勝大会

料理研究家きじまりゅうた氏による調理講習会 「卵を使った勝負飯」

## 溢れる！フォンダンエッグ

### ＜料理のポイント＞

切った時に中からとろっと卵黄のソースがあふれ出し、サッパリとしたメレンゲと濃厚な卵黄ソースがマッチして料理のおいしさを引き立てています。たまごを楽しく食べてもらうように彩りにも気を使いました。



### ＜審査委員の評価＞

メレンゲのサクッとしたところやフワッとしたところ、濃厚な卵黄のソースといろいろな食感を楽しめました。ソースの卵黄も湯煎にかけ、生臭さをとり除き、とても丁寧な調理作業が行われていました。



「たまご」で勝ち飯 料理講習会

### ＜生徒の感想＞

フォンダンショコラから考えた料理がアイデア賞に選ばれて、とても嬉しかったです。全国大会では各地区から選ばれた代表者の料理を見ることができました。また、どの料理も工夫がたくさんあり、今度のコンクールアイデアの参考になりました。すごく楽しい大会でした。

講習会では、食材を冷凍することで、扱いやすくなり、おもしろい料理ができることや食材の味を最大に生かした料理を学ぶことができ、とても良い体験ができました。