

# 食物科 コンクール作品 商品化決定

令和元年11月2日に行われた「学生鮎料理コンテスト」で準グランプリに選ばれた「アユの冷茶づけ」の商品化が決定しました。  
鮎パーク内レストランで7月中旬より販売決定。

## アユの冷茶づけ



○香ばしく焼いたおにぎりの上に鮎の竜田揚げが乗っています。

○ゆっくり、カラッと鮎に火を通してあるので骨まで食べられます。

○鮎にかぶりついて食べても、崩してご飯と一緒に食べてもおいしいです。

○しょうゆの香ばしさが食欲をそそります。

○冷たいお茶を掛ければ、暑い夏でもサラサラと食べられます。

## 今年のコンクールの様子



商品化が決定して嬉しいです。

僕の考えた料理が人を喜ばせたり、思い出の料理として心に残ると思うと、人の役に立てているような気がしてワクワクします。

これからも食材を活かした料理を創作し、コンクールに挑戦していきたいです。

