

総菜部門入賞

Kagoshima
Delicious Food
Championship 2022

入賞

4 作品



●県産食材／きびなご、米、椎茸、しょうが、昆布

鹿茸島バッテリー

神村学園高等部 神村シェフ
瀬戸口 司、関 凌駕

受賞者コメント



鹿茸島の新鮮なきびなごを使ったバッテリーというお寿司です。霧島椎茸と黄金生姜を酢飯に混ぜ込みました。椎茸の旨味と生姜の香りが良いのが特徴です。



●県産食材／米、卵、きびなご

きびなご天薩摩すもじのこが焼きロール

神村学園高等部 諏訪 葵

受賞者コメント



鹿茸島の郷土料理さつますもじとこが焼き、甑島のきびなごを天婦羅にして組み合わせました。酸味、甘味、塩味をバランスよく食べられるように作っています。
※「さつますもじ」=鹿茸島のちらし寿司

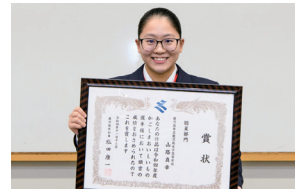


●県産食材／鶏肉、卵、タンカン

"わっぜか"ジューシー地鶏でござす

鹿茸島女子高等学校 山路 真幸

受賞者コメント



鹿茸島の特産品を五感で楽しみ、多くの人に知って頂きたい思いでアニメにちなんだインパクトのある料理を考えました。この料理が皆様の鹿茸島愛を刺激できたら嬉しいです。



●県産食材／かんぱち、豚味噌、鹿茸南高梅

かんぱちと梅豚味噌のさっぱり茶漬け

鹿茸島城西高等学校 梅本 梨花

受賞者コメント



食欲が落ちているときにもおすすすめなお茶漬けをコンセプトに、栄養価の高いカンパチを使用しました。また、豚味噌と南高梅を混ぜることで程よい酸味と味噌の甘味がマッチしているのが特徴です。

スイーツ部門入賞

Kagoshima
Delicious Food
Championship 2022

入賞

4 作品



●県産食材／ボンタン漬け

ボンタンボーロ

鹿茸島城西高等学校
片野田 萌羽

受賞者コメント



祖母の家で見かけた丸ボーロを使い、鹿茸島の郷土菓子であるボンタン漬けを組み合わせた和菓子になっています。キラキラと輝くボンタン漬けがとてもきれいで、鹿茸島のうま味が堪能できます。



●県産食材／さつま芋、イチゴジャム、黒砂糖、卵、抹茶、牛乳

KAGOSHIMA ひまわりムース

市来農芸高等学校 農業科2年0班
宇都 凜太郎、長谷川 千也、常田 岳飛

受賞者コメント



イチゴ、クッキー、抹茶の三层で三色団子をイメージしました。一番上は、サツマイモクリームでひまわりを形づくり、見た目も楽しめる和+洋のスイーツを作りました。



●県産食材／さつま芋、マスカット、抹茶

クージュドオータム

川辺高等学校 長野 正哉

受賞者コメント



南九州市のお茶を、芋ケーキとチーズケーキのどちらに入れるか迷い何度も試作しました。お茶クリームにし、今回はマスカットを使用しました。鹿茸島っぱいのケーキです。



●県産食材／実えんどう

おまめ de タルト

山川高等学校 川口 愛莉

受賞者コメント



指宿市特産の実えんどう「まめこぞう」で作ったタルトは、豆独特の青臭さが無く、とても食べやすいスイーツに仕上がりました。色んな人に食べてもらえたら嬉しいです。