

# 第9回

# たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会

## 決勝大会レポート

「たまごニコニコ料理甲子園」とは、たまごの素晴らしさをより多くの方に知っていただこうとたまご料理にスポットをあてて味やアイディアを競うたまご創作料理コンテストです。

全国の高等生から、1,173作品の応募をいただき、全国を6ブロックに分けて代表作品を各1品選出しました。

2023年11月2日「いいたまごの日(11月5日)」のイベントとして仙川キユーポート・キューピーマヨテラス(調布市)で決勝大会を開催しました。ここに決勝結果を発表いたします。



### グランプリ 「たまごめんの担々麺」

中国・四国エリア代表

岡山県立岡山南高等学校(岡山県)

ありとみ ゆな  
有富 優那 さん



審査員講評

たまごで麺を作る発想が素晴らしい、片栗粉を入れることで食感も良く美味しい一品でした。スープが担々だからこの麺を引き立たせる、と発見したことでも評価できました。



### 準グランプリ 「竜眼のだし巻き卵」

九州・沖縄エリア代表

長崎県立大村高等学校(長崎県)

かわぐち  
河口 ひかり さん



長崎県の特産品でおでんに入れて吃ると絶品な竜眼をだし巻き卵で包んであり、2つの卵料理を同時に楽しむことができます。



審査員講評

美味しいのは勿論、長崎の郷土料理「竜眼」をすり身から団子を手作りしているところとだし巻き卵もあえて出汁だけ、とシンプルなところも評価できました。

# 第9回



# たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会

## 決勝大会入賞作品

### デリシャス賞

#### 「とまつくね」

近畿エリア代表

福知山淑徳高等学校(京都府)

はせがわあおい

長谷川 葵さん



今回は、昨年の  
黄身醤油と出汁などを  
使用しました。  
また、材料との相性抜群!  
満足感あり!  
うまいみたっぷりの  
一品です！

審査員講評

2連覇を目指す技術とアイデアが素晴らしい。  
出汁を活かす繊細な料理でした。

### 栄養満点賞

#### 「Cake SABA」

中部エリア代表

学校法人藤ノ花学園 藤ノ花女子高等学校(愛知県)

たきいりな

瀧井 里那さん



大葉や八丁みそ  
など地元の特産品を使用  
し、「cake sale」という  
ケーキにかけて  
「Cake SABA」を考案  
しました。

審査員講評

サバ缶・チーズ・ヨーグルトでカルシウムを取り  
やすくし、特産品も使って栄養を考えた一品。

### アイデア賞

#### 「ふわふわ甘辛豚丼」

関東エリア代表

千葉県立千葉女子高等学校(千葉県)

にしむら

西村 はなさん



卵白のふわふわ  
感と豚丼がよく  
合っていると思います。  
大人もこどもも満腹に  
なる、みんなが大好き  
な味付けに仕上げ  
ました。

審査員講評

アルミホイルにメレンゲを付けて焼くアイデア  
と、材料がシンプルで再現性が高い料理です。

### 彩(いろどり)賞

#### 「海鮮のリゾット～和と洋の融合～」

北海道・東北エリア代表

山形県立山辺高等学校(山形県)

こせき

小関 士憂さん



リゾットに  
濃厚さと海鮮の風味  
を与えて食べ飽きない  
ようにした。  
2種のソースもアレンジ  
を効かせて食べやすい  
ようにした。

審査員講評

たまごのソースが素晴らしい、オーロラソースとの組み合わせもGood! 盛り付けも素晴らしい。



「たまごニコニコ大  
作戦」はフェイスブ  
ックで情報発信して  
います

一般社団法人 日本卵業協会

