

第10回



たまごニコニコ料理甲子園

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くためたまご料理にスポットをあてて味やアイデ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、1,014 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。

2024 年11月 1 日「いいたまごの日(11月5日)」のイベントとして仙川キューポート・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「身も心も温まる卵雑炊」

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)

うつみ ゆいか
内海 結香 さん



大好きな雑炊に地元の特産品キャベツを使用し、優しい味付けに仕上げました。胃腸が弱っている時に是非♪



審査員講評

褐色に色づくメレンゲに何が隠れているのか興味がそそられます。たまごも食材のキャベツも地元豊橋産を使用していることをしっかりとプレゼンした姿勢が素晴らしいと感じました。



準グランプリ「らんらん海老シュウマイ」

九州・沖縄エリア代表

福岡県立久留米筑水高等学校(福岡県)

おがた ふわり
緒方 楓莉 さん



卵黄の濃厚さと海老のプリプリ食感がマッチしたシュウマイに仕上げました。泡立てた卵白のシュワッと食感も楽しめる一品となっております。



審査員講評

エビとメレンゲの組み合わせがとてもしずくで良かった。食感も楽しめる一品でした。

たまごニコニコ料理甲子園

決勝大会入賞作品

デリシャス賞

「夏にぴったり つるつる卵そうめん」

近畿エリア代表

兵庫県立香寺高等学校(兵庫県)

みぞわき ゆりな
溝脇 優里菜 さん



夏は暑さで食欲を失うため、つるつるで食べやすく、タンパク質やビタミン、ミネラルを豊富に取れるレシピを考えました。

審査員講評

3種のつるつるそうめん、上のこのバリエーションもとても良く、暑かった夏にぴったりの一品です。

彩(いろどり)賞

「ミルクレープオムライス」

関東エリア代表

千葉県立千葉女子高等学校(千葉県)

とくたけ かなさ
徳竹 奏咲 さん



ミルクレープのように卵とケチャップを重ねてつくる。心がおどる見た目もかわいいオムライスです。

審査員講評

見た目がものすごく綺麗。ミルフィーユ状にすることによって、見栄えだけでなく、食べやすくなっています。

栄養満点賞

「真っ白すぎるオムライス」

中国・四国エリア代表

岡山県立総社高等学校(岡山県)

みなもと わか
港元 和香 さん



卵白と卵黄を分けて卵を白くしたところとケチャップにみそを加えてアレンジしたところです。

審査員講評

多種類の食材を上手に利用されていました。また、上にかかっているソースも工夫されていました。

アイデア賞

「たま天箱」

北海道・東北エリア代表

山形県立山辺高等学校(山形県)

せいのみやび
清野 都姫 さん



手軽に作ることでできる料理にした。卵をゆで卵ではなく天ぷらにしたことで、いろいろな食感が楽しめる。上からこしょうをかけることで味をひきしめてくれる。

審査員講評

ゆでたまごの天ぷらとかきたまスープという違うたまご料理をうまく組み合わせた一品です。



「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



たまごAGAIN

このチャンネルの詳細...さらに表示

チャンネルをカスタマイズ

動画を管理

