



シェフのたまご コンテスト

～盛岡産を召し上がれ～
投票キャンペーン



調理部門

18作品の応募レシピの中から選ばれた
5作品

投票 方法

投票用紙にて投票または下記URL・QRコードよりオンラインで投票いただけます

https://morioka.metropolitan.jp/oishii-morioka_contest/lp.html



投票受付期間 2021 **9/30** (木) ▶ **10/10** (日) 投票場所 フェザン本館B1 プレسسコート前

調理

A

調理No.A「リンゴポークのブレゼといももちの肉巻き」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】北館 亜矢子

【班員】長谷川 沙也香

PR文

～ブレゼ～

もりおかあじわい林檎ポークの特徴を生かした調理を考えた際に蒸し煮にしたらおいしいのではないかと思い、発案しました。もりおかあじわい林檎ポークという名前からりんごと一緒に蒸し煮にしました。そのほかに、りんごの赤を発色させバラの形に盛り付けました。このソースもとても美味しいので、ぜひバラの花びらをブレゼと一緒に召し上がって頂きたいです。

～いももち～

ブレゼだけでは物足りないと思い、いももちの食感とお肉をあわせたらおいしいのではないだろうか?と考え、発案しました。いももちにはレモンで食感に変化を加え、お肉には相性の良いコリアンダーを使用しています。ほのかな香草とレモンのさわやかな香りで重くなく、さっぱり食べられるように仕上げました。こちらもクセになるおいしさですので、ぜひ召し上がって頂きたいです。

学生のコメント

どうしたら、もっとおいしくなるのかを考え、今自分が食べたいと思うものおいしそうだなと思い浮かぶ料理を一生懸命に調理し、発案しました。考え始めた当初は、もりおかあじわい林檎ポークをペースト状にしようかという案も出ていたのですが、もりおかあじわい林檎ポークを試食する機会があり、そこで食べた際に、こんなに脂に甘みがあっておいしいお肉をペースト状にするのはもったいないと考え、肉肉しさを出す料理を考えなければならないと思い、一生懸命取り組みました。そこで、ブレゼといももち発案し、より美味しくなるよう今日まで、精いっぱい取り組んできました。とても美味しいお惣菜ですので、召し上がっていただけたら嬉しいです。

今回のコンテストを通して、地産地消について改めて考えることができました。地元の美味しい食材をもっと皆様を知って頂けたらいいなと感じました。調理師の卵として、私たちもおいしい食材を広めていけるよう、これからも頑張ります。

調理No.B「角煮と秋の詰め込み炊き込みご飯」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】大釜 輝

【班員】柴田 つくし

【班員】伊藤 唯

PR文

「秋の詰め込み炊き込みご飯」は、名前の通り秋の旬の野菜をふんだんに詰め込んだ一品となっています。「炊き込みご飯」と「角煮」という和食の王道のものを組み合わせてみました。家庭でも作られる炊き込みご飯ですが、角煮は手間がかかるので、あまり作られないのかなと考えました。そこで、手間のかかる角煮を炊き込みご飯の上に乗せることで簡単に食べられるので、お客様に食べたいと思ってもらえるのではないかと考えました。

主菜と主食をひとつに合わせ、たくさんの種類の野菜を使用しているので、栄養満点で満足感が得られると思います。炊き込みご飯に、切った角煮や煮汁を混ぜたので全体的に「もりおかあじわい林檎ポーグ」の存在感があると思います。蓮根や人参の飾り切りや、栗を炙るなどの見栄えを工夫し、冷めてもおいしく召し上がって頂けるような味付けに仕上げました。たくさんのお客様に是非ご賞味いただきたい一品となっております。

学生コメント

今回のコンテストの話を聞いて、私たちは注目した点はテイクアウトの商品ということでした。家では普段作るのが大変な料理にしようと思い、豚の角煮を作りました。また、もりおかあじわい林檎ポーグの特徴であるきめが細かくやわらかな肉質、脂の甘みとコクを生かした料理になっています。ご飯にも肉と角煮のタレを入れることで、肉の印象を強めました。炊き込みご飯は、季節に合わせた食材をふんだんに使うことで、秋の食材の香りの良さを楽しめず。実際にお客様に買ってもらえるために、見た目も彩りよく、バランスの良い盛り付けにしました。また、一部の食材に酸味を含ませることによって、一つの商品の中でも飽きずに最後まで食べ進める事ができます。食べれば満足感があり、一品で楽しめる商品になっています。私たちの思いがこもった料理なので、ぜひご投票をお願いいたします。

調理No.C「盛岡産豚バラ肉のペロペロキャンディー風～リンゴとゆず胡椒ソース～」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】森川 真愛

【班員】伊藤 李紗

【班員】横山 紗絵

PR文

2色のさつまいもや人参、ごぼうなど秋らしく、彩りの良い野菜を使いました。それらを芯にして、卵やほうれん草と共に豚バラ肉をくるくると巻きました。まるでペロペロキャンディーのようにかわいらしい見た目仕上げています。ほうれん草は葉を広げる手間を省くためにペーパーで挟み、熱湯で加熱しました。パーナーで炙って、香ばしさもプラスしました。

ソースには盛岡りんごをすりおろして加え、ゆず胡椒でアクセントをつけました。盛岡りんごの自然な甘みとさっぱりとしたゆず胡椒は相性抜群です。1パックで4種類の肉巻きを味わうことのできる料理になっています。

彩りが良く、食べやすいのでピクニックに持っていくなど、イベントにもおすすめです! かわいらしい見た目なので、野菜嫌いのお子様でも喜んでいただけます。手に入りやすい食材を使用した簡単なレシピになっているので、ご家庭でも手軽に作る事ができます

学生コメント

今回のコンテストのお話を聞いて、私たちが最初に注目したのは「テイクアウトメニューの考案」ということです。テイクアウトメニューに求められることを考えた結果、持ち帰りやすく、食べやすいことだと思いました。そこで、どちらの利点も持っている串料理を考えました。また、お客様の目を引くことも必要だと思い、食材をくるくる巻いて串に刺した、今までにない新しい肉巻き料理を考案しました。秋を感じてもらえるように、さつまいもや人参といった秋の食材を使用し、付け合わせに紅葉型のパプリカを添えました。テーマ食材のもりおかあじわい林檎ポーグの特徴である、脂のコクを味わいやすいバラ肉を選びました。ソース考案時、ゆず胡椒が強く豚肉のおいしさが薄くなったため、盛岡りんごの甘みで香りを調節、後からふわっと香るゆず胡椒の風味がクセになるソースに仕上がりました。私たちのこだわりが詰まった一品です。

調理No.D「スパイスを効かせた林檎ポーク～彩野菜のカレーディップ添え～」



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】千葉 彩未

【班員】相馬 亘希 【班員】瀧澤 海斗

PR文

もりおかあじわい林檎ポークは、下味にはちみつを使用し、低温でじっくりローストすることで、しっとり柔らかく仕上げました。

ディップ用のスパイスカレーは、調合からこだわった9種類のスパイスで作りました。肉の脂身と一緒に炒めることで、肉の旨みも味わうことができます。更に、カレーの中にもりんごの果肉を加え、辛さの中にも優しい甘さを感じます。

盛岡りんごをくり抜いたものをカレーの器にし、爽やかでスパイシーなカレーとりんごの酸味を組み合わせています。

付け合せの手作りのナンや、色とりどりの野菜など、盛岡の食材をふんだんに使用し食べごたえ満点の料理に仕上げました。

学生のコメント

りんごを食べて育ったもりおかあじわい林檎ポークの食材の美味しさを、そのまま活かしたいと思い、ローストポークという調理法を選びました。低温でローストすることで柔らかく仕上がりました。盛岡りんごの可愛い形状を活かしたいと思い、カレーを盛りつける器に盛岡りんごを半割りで使用しました。配合にこだわったスパイシーカレーとりんごの酸味、肉の旨みが一体となった、カレーディップをご堪能ください。

また、手作りのナンやグリル野菜と一緒に召し上がって頂くことで、盛岡の食材の美味しさを存分に楽しんで頂けると幸いです。

調理No.E「豆乳味噌の盛岡りんごバーグ～りんごとわかめのマリージュ～」



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】三上 隼人

【班員】柳本 航太 【班員】吉川 隆聖

PR文

もりおかあじわい林檎ポークのうま味を最大限に味わえるように、三陸産のわかめを混ぜ込んだハンバーグです。磯臭さを出さないように、三陸産の乾燥わかめをそのまま使用することで、わかめのうま味と風味をいかすことができました。また、ソースは、豚肉やわかめと非常に相性の良い豆乳、西京味噌、柚子胡椒を使用することで、味にコクと締りができました。

味噌や柚子胡椒という和の調味料と、盛岡りんごのコンポートの甘み加わることで、うま味をマリージュさせています。

学生のコメント

マリージュとは、フランス語で結婚を意味する言葉です。料理においては、「料理と料理との相性や組み合わせ」として使われることが多いです。盛岡の食材の代表である、もりおかあじわい林檎ポークと盛岡りんごと三陸産わかめをマリージュさせたいという想いから、このレシピを考えました。

わかめの食感や美味しさを活かしたいと思い、試行錯誤を重ね、乾燥わかめを戻さず使用することに辿り着きました。もりおかあじわい林檎ポークのうま味とわかめのうま味の相乗効果を楽しめる料理となっています。