

～米粉の普及を目指して～  
**「米粉アイデア料理コンクール」開催！**

地元産米粉のPRと消費拡大を目的とした「米粉アイデア料理コンクール」の公開最終審査会が、11月19日に南公民館で開催されました。

コンクールには料理部門に22作品、菓子部門に30作品の応募があり、書類選考による第一次審査を通過した料理部門11作品、菓子部門15作品が最終審査に選出されました。最終審査は、専門審査員5人のほか、来場した市民10人の一般審査員により行われ、次の作品が入賞しました。

また、会場では米粉を使った麺やパン、スイーツなど加工品の試食コーナーも設けられ、市民の皆さんが多数訪れ大いに賑わいました。



試食会の様子

**最優秀賞受賞作品**

**\*料理部門\***



「豆腐と長芋のふわっと揚げ」  
 作・中山雅恵さん

**\*菓子部門\***



「米粉の蒸しケーキ」  
 作・本間まゆみさん

部門	賞	作品名	出品者名（敬称略）
料理部門	最優秀賞	豆腐と長芋のふわっと揚げ	中山雅恵
	優秀賞	とろりなめらかクリームスープとふんわりパンケーキ	社会福祉法人福祉の里 ケアハウスポナール 十和田
		キッシュ・こめっこ	チーム・スタジオ
菓子部門	最優秀賞	米粉の蒸しケーキ	本間まゆみ
	優秀賞	プリンタルト	県立三本木農業高校 文化生活研究室
		十和田ソフトクッキー	(株)大竹菓子舗 太田修

応募作品のレシピ集は市ホームページで公開しています。  
 ぜひ皆さんも米粉を使った料理にチャレンジしてみてください！  
 ※地元産米粉は市内の道の駅などで販売しています。

十和田産品販売戦略室

検索

☎十和田産品販売戦略室 ☎6743

今月の逸品

B-1グランプリ勝負タレ「ベルサイユの**ばか**華ったれ」



十和田バラ焼きゼミナール認定の十和田バラ焼きのタレ「ベルサイユの**ばか**華ったれ」。「十和田らしさ」にこだわったこのタレは、十和田産ニンニクを使用。青森県産リンゴをブレンドし、何度も試作を重ねた結果、子どもからお年寄りまで好まれる味に仕上がっています。

企画した企業組合ラビアンローズは、「ベルサイユの**ばか**華ったれや十和田バラ焼きを通じて市民の皆さん、特に若い方が十和田っていいね！と自分のまちにプライドを持ち、十和田市の元気を実感できるようにしたい」と目標を語っています。2011年もラビアンローズ（バラ色の人生を）！