

(添付資料)

## ■こんにゃくパーク学生レシピコンテスト結果

最優秀賞・こんにゃくパーク賞：大橋貴則さん（アモーレ北調）北九州調理製菓専門学校 調理師科



作品名：色々こんにゃくとタコ&サザエのアヒージョ

作品紹介：3種類のこんにゃくの見たと食感の違いを堪能でき、特に味付け玉こんにゃくはコクを味わえます。タコとサザエは健康効果もあり、磯の香りとうま味がこんにゃくを包みます。こんにゃくのプリプリ感、タコのモチモチ感やサザエのコリコリ感といった食感のコントラストを楽しんで欲しいです。

優秀賞（こんにゃく食事部門）：中野羽菜さん 茨城キリスト教大学 生活科学部 食物健康科学科



作品名：照りマヨこんにゃくブリトー

作品紹介：世界的に人気なメキシコ料理のもちもちブリトー生地には日本ならではの甘じょっぱい照り焼きソース味のこんにゃくと健康的な野菜をたっぷり巻いて頂けるブリトーです。

優秀賞（こんにゃくおやつ部門）：富田あかりさん 服部栄養専門学校 調理師科



作品名：抹茶とふるふる黒蜜こんにゃくアイス

作品紹介：海外旅行で感じた健康や日本料理への注目で、食事制限がある方でも食べやすい健康的なスイーツです。こんにゃくの食感を活かして、抹茶アイスと黒糖こんにゃくの組み合わせで作りました。

社長賞：菊田有紗さん、菊地彩花さん 東京医療保健大学 医療保健学部 医療栄養学科



作品名：こんにゃくりんごのアップルパイ

作品紹介：それぞれ歴史のある欧米のアップルパイに、こんにゃくを取り入れることで、ヘルシーなアップルパイを実現しました。こんにゃく臭をりんごジュースでりんごに近づけ、こんにゃくの食感で満腹度が高く、世界の人々にも好まれるお菓子にしました。

## ファイナリスト



池澤真子さん 服部栄養専門学校 調理師本科夜間部

作品名：こんにゃくの味噌チーズカツ

作品紹介：こんにゃくを日本食としての食べ方で世界中の人々にも楽しんでもらえたらと思い、昨今外国人からも人気のあるトンカツからヒントを得てレシピを考案しました。



望月莉那さん 東京調理製菓専門学校 高度調理技術科

作品名：ころころ玉こんにゃくぼーる

作品紹介：玉こんにゃくの可愛さを活かし鶏胸肉を使用して揚げものにし、世界の人を意識して地元静岡の「しぞーかおでん」の味噌からヒント得た味噌ソースを合わせました。



作品名：つぶつぶ!!こんにゃくアイス

作品紹介：世界中の多様な人々が食べられるように、植物性食品のみを使用して作りました。コーヒーの消臭効果によって、香りと共に色に移り、こんにゃくの食感を活かした不思議なアイスです。



南明李さん 高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科

作品名：トッポギ風こんにゃく

作品紹介：色々なこんにゃく、切り方を試行錯誤し、こんにゃくを感じ、味なじみと食べ応えのある板こんにゃくを使ったトッポギです。こんにゃくが甘辛いトッポギソースに合い、歯切れよくあっさり食べられる低カロリーなトッポギです。



渡邊愛理さん 山形県立山辺高等学校 食物科

作品名：ツルッとモンブラン

作品紹介：世界で通用するモンブランを板こんにゃくとしらたきを使っています。普通のモンブランと比べヘルシーなスイーツになっており、カロリーを気にせず食べることができます。



関桃葉さん 東京都立赤羽北桜高等学校 調理科

作品名：こんにゃくのカリッとグラノーラ

作品紹介：メープルシロップを絡めた1センチ角の板こんにゃくとオートミール、カシューナッツ、かぼちゃの種のグラノーラです。朝食やおやつとして、また、こんにゃくを使用しているの通常よりカロリーが抑えられます。