

いわき市内高校生×特産品 第 2 回高校生レシピコンテスト 2 次審査（実食審査）開催！

いわき市内の高校生から応募があったいわき産トマト等を使ったオリジナルレシピの中から書類審査を通過した 5 作品が、グランプリ獲得に向けて実食審査へ。

目的

いわき地域の豊かな農林産資源を活かし、地域の力を発揮しながら 1 次・2 次・3 次産業が様々な形で融合した新たな地域産業を創出していわきの活性化を図る 6 次化の取組みとして、“いわき地域ならではの”コンセプトのもと、地元いわき市内の高校生によるレシピコンテストを行うものであり、地元の食材の魅力を発信します。

開催概要

- 見どころ：市内在住・通学の高校生から寄せられた、いわき市産のトマト・ネギ・きのこを使ったオリジナル料理の書類審査が終了し、プロの料理人などによる実食審査へ進む 5 作品が決定。1 月 27 日にグランプリ作品（1 作品）が決定します。
2 次審査へ進んだ作品から、市内飲食店にて実際にメニューとして採用し(実食キャンペーン期間中)、一般の方々にも味わっていただきます。
- 日時：2 次審査（実食審査）平成 31 年 1 月 27 日（日）10：00～13：30
常磐共同ガス株式会社キッチンスタジオ「ステラ」内
実食キャンペーン（予定）平成 31 年 2 月 15 日（金）～24 日（日）
- 応募総数：32 作品

審査員

- 株式会社マルベリィ 代表取締役社長 桑名 基勝氏
- 株式会社マルベリィ 取締役 桑名 智子氏
- 株式会社ワンダーファーム 代表取締役 元木 寛氏
- いわき FC パーク 館長 鈴木 直樹氏
- いわき FC パーク「RED&BLUE CAFÉ」店長 山崎 敦史氏

メニュー

提供

【実食キャンペーン協力店舗】
株式会社マルベリィ「マンママリー イオンモールいわき小名浜店」
株式会社ワンダーファーム「森のキッチン」
いわき FC パーク内「RED&BLUE CAFÉ」

主催

福島県いわき農林事務所

【この件に関するお問い合わせ先】

福島県いわき農林事務所 企画部

TEL：0246-24-6150 担当：岡部