



新潟市
若手料理人
コンテスト

新潟市若手料理人コンテスト2022 学生枠応募者

No. 1

新潟調理師専門学校
伊藤 優梨杏



かまくら蕪海老真薯射込、海老昆布〆、
蓮根海老真薯米紙巻、里芋うさぎ



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】真薯は違う調理方法で食感を楽しむ。食材は無駄が出ない様に工夫。うさぎが遊び春が待ち遠しい様子を表現。

【アピールポイント】料理テーマは「雪遊び」～春想う～です。かまくら海老真薯射込みは幼少期に遊んだかまくらをイメージし、中をくり抜き真薯を入れて海老の頭の出汁で煮ました。くり抜いた蕪は雲飴にして使用しました。蓮根海老真薯米紙巻では、同じ海老真薯でも違う食感を楽しめます。昆布〆は生の海老を楽しめます。器の周りですさぎが遊び、冬に春を想う様子を連想できる様に盛り付けをしました。海老の色々な食感をお楽しみ下さい。



新潟市
若手料理人
コンテスト

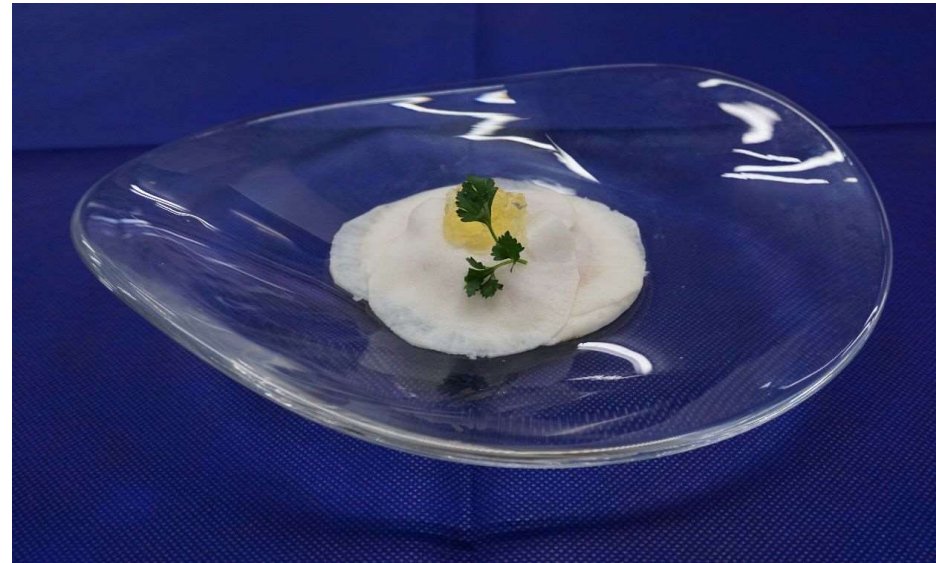
新潟市若手料理人コンテスト2022 学生枠応募者

No. 2

新潟調理師専門学校 佐藤 優奈



南蛮海老とカブのラビオリ仕立て



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】 女性シェフの道へ誘ってくれた母への感謝と、私の育った大好きな新潟を表現した一品。

【アピールポイント】 私が料理に興味を持ったのは、幼い頃の母との餃子作りで、そのきっかけになったイタリア料理の餃子といわれるラビオリで挑みたいと思いました。またラビオリを蕪にアレンジする事で雪山を表現しました。テーマである南蛮海老の甘くとろとろな特徴をそのまま活かしたいと思い軽く揚げ、新潟名産である里芋のまろやかなぬめりを合わせる事で理想の食感にしました。また、下のソースで海老の香ばしさを感じられる料理に仕上げました。



新潟市
若手料理人
コンテスト
2022

新潟市若手料理人コンテスト2022 学生枠応募者

No. 3

国際調理製菓専門学校 杉野 希



南蛮エビの冬の炊き込みご飯



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】冬の旬の食材をたくさん使い冬を感じられるようにしました。

【アピールポイント】南蛮エビのだしで炊いたご飯と、きのこや浅利などの冬の食材を使い、温まる料理になるよう工夫しました。使用した新潟市北区産の人参は他の食材との相性も抜群で、まろやかな甘味を出す為に使用しました。



新潟市
若手料理人
コンテスト
2022

新潟市若手料理人コンテスト2022 学生枠応募者

No. 4

国際調理製菓専門学校

長谷川 麻衣



南蛮海老春巻



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮海老のプリプリ感と春巻のサクサク感を最大にだしました。

【アピールポイント】南蛮海老と大葉の相性が良く、外側はサクッと中側はプリプリ感でとても美味しく仕上げました。
具材は自分の好みに合わせて何でも入れられるので、楽しく作る事が出来ます。
新潟市北区で作られた人参の甘みと南蛮海老の味をさっぱりとまとめ、味と食感のアクセントとなるよう使用しました。



新潟市
若手料理人
コンテスト

新潟市若手料理人コンテスト2022 学生枠応募者

No. 5

シェフパティシエ専門学校 平山 優希



クルヴェットカップペリーニ



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】雪に包まれたル・レクチュ

【アピールポイント】冷製パスタで「新潟市の冬」を表現。ル・レクチュで氷、レモンの泡で曇、粉チーズで雪を表現し、視覚でも楽しめます。南蛮海老の甘味とル・レクチュの芳醇な香りのハーモニーをお楽しみください。また昆布出汁を使ってうま味成分がプラスされコクのある味わいとなっています。洋と和の融合でイタリアンの中に日本の味を表現しました。ル・レクチュを器と具材に使用しローストしたアーモンドとの食感の違いもお楽しみ頂けます。

にいがた製菓・調理専門学校えぷろん
村山 楓



南蛮海老のミ・キュイ ルロー仕立て
かんずり風味のアメリケーヌソース



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮海老、新潟市の冬野菜を使い、信濃川と日本海に沈む夕日、満天の星空と雪をイメージし盛り付けました。

【アピールポイント】南蛮海老は女池菜で包み、軽く火を入れレアに仕上げ、柔らかさを残し、付け合わせに海老の出汁と生海苔で仕上げたリゾットと、オータムポエムを添えました。ソースには信濃川を柚子風味の海老のコンソメ、日本海に沈む夕日のかんずり風味のアメリケーヌソースでイメージしました。アクセントとして塩麴とライスパフを散らし、雪や星を表現することで新潟市の冬の澄んだ空気や夜の情景を表現できたと思います。