

【豚肉部門 最優秀作品】

作品名 黒豚の五色昆布巻  
受賞者 旬彩遊膳（鹿児島市，☎099-802-1443）  
素材 黒豚，タケノコ



<ポイント>

黒豚，筍，ニンジン，大根，ごぼうと鹿児島の特産品をふんだんに利用した昆布巻きです。

<作り方>

昆布を水にひたしもどしておく。

かんぴょうは水につけ塩もみして水で洗う。

黒豚は，昆布の長さに合わせ棒状にカット。

大根，ニンジン，たけのこも昆布の長さに合わせカットし，下ゆでをする。

を の昆布に黒豚が中心になるように巻き のかんぴょうで巻く。

を圧力釜で10分程煮る。

を鍋に移し替え，出汁に千切りにした生姜を加え，酒，みりん，砂糖，醤油の順番に加えて落とし蓋をして煮込む。

煮詰まってきたら水飴を加え照りをつけ，味をしみこませ，出来上がり。

【鶏肉部門 最優秀作品】

作品名 チキンソテージャポネソース風  
受賞者 丸栄食品有限会社（日置市，☎099-201-5610）  
素材 鹿児島県産若鶏



<ポイント>

鹿児島県産若鳥をオリジナルジャポネソースで仕上げます。

<作り方>

醤油，サラダオイル，酒，酢，柚子胡椒，砂糖，みりん，マスタード，味の素，玉ねぎ，生姜，ガーリックでジャポネソースを作る。

鶏肉（モモ肉）に小麦粉をまぶし，フライパンでソテーする。

ソテーした鶏肉を食べやすい大きさにカットし，ジャポネソースを仕上げにかける。

お好みでかつおぶし，ねぎ，紅ショウガをトッピングして出来上がり。

【野菜・果物・きのこ部門 最優秀作品】

作品名 10品目野菜とたまごの和風あんかけ  
受賞者 マルイ食品株式会社（出水市，☎0996-82-3597）  
素材 鹿児島県産鶏卵と鹿児島県産のさつまいも，たけのこ，たまねぎ，にんじん，小松菜，生シイタケ，しめじ，ほうれん草，いんげん，赤パプリカ



<ポイント>

10種類の野菜を鹿児島県産の卵と焼き，衣を付けて揚げました。仕上げに和風たれをかけます。彩の良い，野菜たっぷりの和総菜です。

<作り方>

さつまいも，たけのこ，たまねぎ，にんじん，小松菜，生シイタケ，しめじ，ほうれん草，いんげん，赤パプリカをみじん切りにします。これをフライパンに油を敷き，塩で軽く味をつけ炒めます。

卵に，砂糖，料理酒，ほんだし，こんぶだし，塩を入れて良く混ぜる。これに炒めた野菜を入れ，フライパンで卵焼きを作る。

切った卵焼きに片栗粉をまぶし，冷水に卵・小麦粉・片栗粉を良くかき混ぜた液にくぐらせた後，170～180 の油で約1分30秒揚げます。

鍋で和風たれを作ります。水，薄口しょうゆ，砂糖，はちみつ，本みりん，塩，ほんだし，昆布だしを鍋に入れ沸騰してきたら水溶き片栗粉を入れて一煮立ちしたら火を止めます。

の野菜入りたまご焼きに の和風たれをかけ，ネギを散らして出来上がり。

【ご飯・麺（農畜産物）部門 最優秀作品】

作品名 赤鶏といり大豆のおこわ  
受賞者 龍虎苑（曾於市，☎0986-72-0123）  
素材 鹿児島県産赤鶏



<ポイント>

ほどよく大豆を煎る事と干し大根の食感を残す事が美味しさのポイントです。

<作り方>

鶏肉，ニンジン，いり大豆，干し大根，ひじきを調味醤油と鶏ガラスープで炊く。

もち米，うるち米を7：3の割合で合わせ，鶏ガラスープ，調味料を加えて炊く。

が炊きあがったら，水切りした を混ぜ，上にネギをあしらって出来上がり。

【審査員特別賞】

作品名 南国元気鶏の親子巻き

受賞者 マルイ食品(株) (出水市, ☎0996-82-3597)

素材 鹿児島産 南国元気鶏

南国元気鶏は、マルイ農協の組合員が鹿児島県内で育てた若鶏（ブロイラー）です。ワクチンを投与し、ひなから出荷までの全飼料期間、抗生物質や合成抗菌剤を添加しない飼料で育てています。



<ポイント>

南国元気鶏のモモ肉で、県産の卵、にんじん、いんげんを巻き、オーブンで焼き上げた見た目も美しい和総菜です。

<作り方>

若鶏のモモ肉の厚い部分を切り落とし、一様な厚さにそろえます。鶏肉はフォークで数か所穴をあけます。

これに調味料（濃口しょうゆ、本みりん、塩、奄美産黒砂糖、すりおろししょうが、すりおろしにんにく、ホワイトペッパー、はちみつ）を揉み込んで一晩冷蔵庫に置きます。

卵に、奄美黒砂糖、薄口しょうゆを入れてよく混ぜ、フライパンで卵焼きを作ります。出来た卵焼きは棒状（約15ミリ角）に切る。

にんじんは棒状（約7ミリ角）に切り、いんげんと一緒に軽く湯通しする。鶏肉の皮分を下にして、卵焼き、にんじん、いんげんを巻く。最後に、肉の端に片栗粉を付けてタコ糸できつく巻く。

これを約170（予熱有り）のオーブンで20～25分焼く。焼きムラが無いように、焼いている途中で肉を返す。冷めてから約1cm幅に切り、出来上がり。