

かごしまブランド産品等を使った新商品の開発経過

1 概要

福岡都市圏において、調理師専門学校との連携により、本県の魅力あふれる農畜産物や特産品を活用した料理の提案や食材の紹介を通じ、次代の食の担い手に対するかごしまの農畜産物や特産品に対する理解促進を図ることを目的に、かごしまの食材を活用したメニュー開発を行った。

2 日時

- (1) 一次審査会 令和6年11月5日(火)
- (2) 二次審査会 令和6年11月19日(火)

3 場所

学校法人 滋慶学園 福岡ホテル・ウェディング&製菓調理専門学校

4 審査員

- ①産地企業代表 JAかごしま茶業株式会社 家弓代表取締役専務
- ②一般社団法人 お茶結びプロジェクト理事長 徳永睦子
- ③(有)フーディアムトクナガ専務 徳永雅彦
- ④合同会社オネストパシュー 花田泉 代表
- ⑤鹿児島県福岡事務所 小田所長, 清水課長

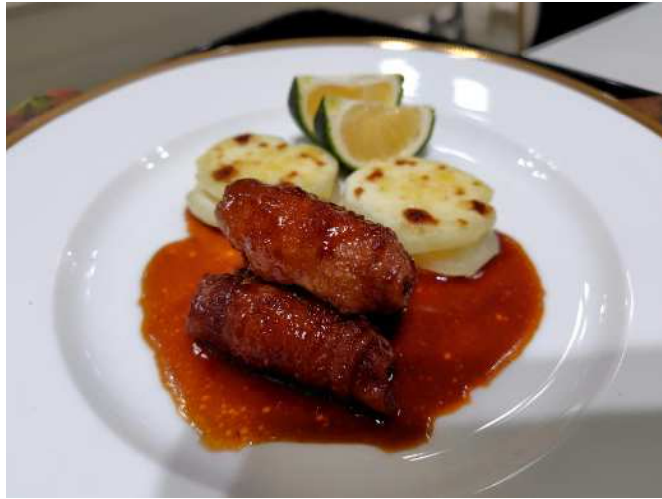
5 テーマ：<かごしまブランド産品等を使用したメニュー開発>

- ・11月5日に22点の中から11点を選出し、さらにブラッシュアップしたものを最終審査。最優秀1点、優秀1点、金賞3点を選出した。

6 最終審査会の内容

- (1) 開会
- (2) 審査
 - ・最優秀賞：平田嗣祐也さん「茶美豚の赤ワイン花良治煮込み」
 - ・優秀賞：村上涼介さん「花良治ムース」
 - ・金賞：①本木結子さん「豚肉の花良治みかんジンジャー焼き」「ねぎの豚巻き～茶葉揚げ」
 - ②石井良樹さん「わんぱくおにぎり」
 - ③甲斐新星さん「茶美豚のリエット」
- (3) 審査講評
 - ・若い発想で食材の可能性が広がった。
 - ・お茶の使い方を注視していたが、うまく調理に活用されていた。
 - ・ネーミングについては、工夫が必要(上記ネーミングに変更)。
- (4) 閉会
 - ・1月18日(土)のマイニング広場での本県イベントにて試験販売を実施。
 - ・最優秀、優秀賞、金賞の5名には鹿児島県特産の「種子島の包丁」を、今回プレゼンを行った他6名には賞状とぐりぶーエコバッグと観光雑誌を贈呈。

最優秀賞：平田嗣祐也さん「茶美豚の赤ワイン花良治煮込み」



・優秀賞：村上涼介さん「花良治ムース」



・金賞：本木結子さん「豚肉の花良治みかんジンジャー焼き」
「ねぎの豚巻き～茶葉揚げ」



金賞：石井良樹さん「わんぱくおにぎり」



③甲斐新星さん「茶美豚のリエット」

