



盛岡市プレスリリース
～もりおかの「食と農」をいっしょに盛り上げよう！～



令和3年10月20日
農林部農政課
食と農の連携推進室

市政記者クラブ加盟社 各位



もりおかグリーンフェスティバル
Morioka Green Festival 2021

未来のシェフを目指す学生たちによる

“シェフのたまごコンテスト最終審査会”を開催します

盛岡の特産食材を使用したレシピのグランプリを決定（11月限定販売）

盛岡市では、“もりおかグリーンフェスティバル 2021”と題し、盛岡の玄関口である盛岡駅を舞台に、「美食王国もりおか」を楽しむ様々なコンテンツを年間を通じて展開しています。

7月から未来のシェフを目指す盛岡市内の調理師専門学生たちが「美食王国もりおか」自慢の特産食材をテーマに使用したレシピコンテスト“シェフのたまごコンテスト”に挑戦しています。参加学生 89 名 29 チームがエントリーし、1 次審査を経て、8 チームが最終審査会に進みました。最終審査会ではこの 8 チームのプレゼンテーションや審査員による試食などを行い、グランプリ作品を決定いたします。なお、グランプリ作品はプロのシェフにより商品化され、11 月 13 日～14 日に開催される集客イベント「もりグリマルシェ NOV.」にて、限定販売いたします。

また、本コンテストを通じて、学生たちがプロのシェフの想いや技術を学ぶ様子を「もりグリスト〜リィ（ドキュメンタルストーリー）」として動画にし、ウェブなどで広く発信する予定です。

ご多用のところ誠に恐縮ではございますが、当日の取材・報道についてよろしくお願いいたします。

【概要】

名称：美食王国もりおかプレゼンツ「シェフのたまごコンテスト～盛岡産を召し上がれ～」最終審査会

主催：盛岡市

協力：菜園調理師専門学校／北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

監修：ホテルメトロポリタン盛岡

運営：もりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社）

日時：令和3年10月29日（金）13：30～14：50※予定

会場：ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング 3 階「星雲」

内容：開会▶審査員紹介▶挨拶

▶チーム発表及び試食（調理部門：5 チーム）

▶チーム発表及び試食（製菓部門：3 チーム）

▶審査発表・表彰式▶総評▶閉会

※8 チームの作品詳細については、別紙資料をご確認ください。

審査員：ホテルメトロポリタン盛岡

執行役員エグゼクティブアドバイザー（調理）高橋 均

総料理長

狩野 美紀雄

シェフパティシエ

熊谷 崇

盛岡市農林部農政課主幹兼食と農の連携推進室長

横田 信之

その他：最終審査会にご出席の場合、取材申込書（3 ページ目）に必要事項を御記入の上、

10 月 27 日（水）までにお申し込みをお願いいたします。



▶ コンテスト概要について

名称：美食王国もりおかプレゼンツ「シェフのたまごコンテスト～盛岡産を召し上がれ～」

期間：令和3年7月～11月

主旨：(1)「盛岡産農畜産物」に対する関心を高め、地域の魅力を知る機会の創出を図る。
(2)生産者やシェフとの交流を通じて、本市の食と農の理解を深め、地元愛の醸成を図る。
(3)未来のシェフを担う「シェフのたまご」の育成を図るとともに、学生の感性や発想を引き出し、
広く発信をしていく。

対象：市内調理師専門学校2年生（菜園調理師専門学校／北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ）

部門：調理部門（指定食材：もりおかあじわい林檎ポーク）

製菓部門（指定食材：盛岡りんご）

規定：指定容器に収まるテイクアウトメニューであること

指定売価内（調理部門 800 円以内／製菓部門 500 円以内）及び原価率 35%で収まること

審査：①テーマ食材を活かしていること

②独創性豊かであること

③テイクアウトとしての工夫が凝らされていること

▶ スケジュール

7月～	レシピ考案
8月下旬～9月	レシピ試作
9月13日（月）	レシピ提出〆切
9月16日（木）	一次審査 （ホテルメトロポリタン盛岡シェフによる審査）
9月22日（水）	最終選考 8 チーム発表
9月30日（木）～ 10月10日（日）	「シェフのたまごコンテスト 投票キャンペーン」 （一般投票）を開催。WEB 投票またはフェザン館内専用投票 BOX に投函する形とし、500票にも上る投票をいただきました。※
10月29日（金）	最終審査会～各部門グランプリ決定
11月13日（土） 11月14日（日）	集客イベント「もりグリマルシェ NOV.」 会場：盛岡駅ビルフェザン フェザンパティオ グランプリ作品を商品化し、限定販売します。

※投票キャンペーンの結果を加味した上で、最終審査会でグランプリ作品を決定いたします。



～試作の様子～

上：菜園調理師専門学校

下：北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【本事業に関する問合せ】

もりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社）

電話：019-629-2602／メール：k-chiba@mtb.jregroup.ne.jp

担当：経営企画部 千葉 きり子

【食と農バリューアップ推進事業に関する問合せ】

食と農の連携推進室 電話：019-626-2270（内線6075）

／メール：nosei@city.morioka.iwate.jp 担当：菊地 知樹

【ご返信用紙】

もりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社）

担当：経営企画部 千葉 きり子 行

「シェフのたまごコンテスト～盛岡産を召し上がれ～」 最終審査会

取材申込書

※誠にお手数ではございますが、ご取材いただける場合、以下にご記入の上、
10月27日（水）までに下記FAX番号またはメールアドレスあてにご返信くださいます
ようお願い申し上げます。

FAX : 019-654-7975

Mail : k-chiba@mtb.jregroup.ne.jp

貴社名	
貴紙・誌・番組名	
所属名	
ご芳名	他 _____ 名
ENG or スチール	ENG (_____ 台) ・ スチール (_____ 台) (いずれかに○をつけて下さい)
TEL	
当日連絡可能な 携帯電話番号	
FAX	
取材に関する ご要望	



美食王国もりおかプレゼンツ
監修 ホテルメトロポリタン盛岡



シェフのたまご コンテスト

～盛岡産を召し上がれ～



調理部門

18作品の応募レシピの中から選ばれた
5作品

調理

A

調理No.A「リンゴポークのブレゼといももちの肉巻き」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】北館 亜矢子

【班員】長谷川 沙也香

PR文

～ブレゼ～

もりおかあじわい林檎ポークの特徴を生かした調理を考えた際に蒸し煮にした
らおいしいのではないかと思います。発案しました。もりおかあじわい林檎ポークとい
う名前からりんごと一緒に蒸し煮にしました。そのほかに、りんごの赤を発色させ
バラの形に盛り付けました。このソースもとても美味しいので、ぜひバラの花びら
をブレゼと一緒に召し上がって頂きたいです。

～いももち～

ブレゼだけでは物足りないと思い、いももちの食感とお肉をあわせたらおい
しいのではないだろうか？と考え、発案しました。いももちにはレモンで食感に変化
を加え、お肉には相性の良いコリアンダーを使用しています。ほのかな香草とレモ
ンのさわやかな香りで重くなく、さっぱり食べられるように仕上げました。こちら
もクセになるおいしさですので、ぜひ召し上がって頂きたいです。

学生のコメント

どうしたら、もっとおいしくなるのかを考え、今自分が食べたいと思うものおいそうだなと思い浮かぶ料理を一生懸命に調理し、発案しました。考え始めた当初は、もりおかあじわい林檎ポークをペースト状にしようか
という案も出ていたのですが、もりおかあじわい林檎ポークを試食する機会があり、そこで食べた際に、こんなに脂に甘みがあっておいしいお肉をペースト状にするのはもったいないと考え、肉肉しさを出す料理を考えな
ければならないと思い、一生懸命取り組みました、そこで、ブレゼといももち発案し、より美味しくなるよう今日まで、精いっぱい取り組んできました。とても美味しいお惣菜ですので、召し上がっていただけたら嬉しいです。

今回のコンテストを通して、地産地消について改めて考えることができました。地元の美味しい食材をもっと皆様を知って頂けたらいいなと感じました。調理師の卵として、私たちもおいしい食材を広めていけるよう、こ
れからも頑張ります。

調理No.B「角煮と秋の詰め込み炊き込みご飯」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】大釜 輝

【班員】柴田 つくし

【班員】伊藤 唯

PR文

「秋の詰め込み炊き込みご飯」は、名前の通り秋の旬の野菜をふんだんに詰め込んだ一品となっています。「炊き込みご飯」と「角煮」という和食の王道のものを組み合わせてみました。家庭でも作られる炊き込みご飯ですが、角煮は手間がかかるので、あまり作れないのかなと考えました。そこで、手間のかかる角煮を炊き込みご飯の上に乗せることで簡単に食べられるので、お客様に食べたいと思ってもらえるのではないかと考えました。

主菜と主食をひとつに合わせ、たくさんの種類の野菜を使用しているのも、栄養満点で満足感が得られると思います。炊き込みご飯に、切った角煮や煮汁を混ぜたので全体的に「もりおかあじわい林檎ポー」の存在感があると思います。蓮根や人参の飾り切りや、栗を炙るなどの見栄えを工夫し、冷めてもおいしく召し上がって頂けるような味付けに仕上げました。たくさんのお客様に是非ご賞味いただきたい一品となっております。

学生のコメント

今回のコンテストの話を聞いて、私たちは注目した点はテイクアウトの商品ということでした。家では普段作るのが大変な料理にしようと思い、豚の角煮を作りました。また、もりおかあじわい林檎ポーの特徴であるきめが細かくやわらかな肉質、脂の甘みとコクを生かした料理になっています。ご飯にも肉と角煮のタレを入れることで、肉の印象を強めました。炊き込みご飯は、季節に合わせた食材をふんだんに使うことで、秋の食材の香りの良さを楽しめます。実際にお客様に買ってもらうために、見た目も彩りよく、バランスの良い盛り付けにしました。また、一部の食材に酸味を含ませることによって、一つの商品の中でも飽きずに最後まで食べ進める事ができます。食べれば満足感があり、一品で楽しめる商品になっています。私たちの思いがこもった料理なので、ぜひご投票をお願いいたします。

調理No.C「盛岡産豚バラ肉のペロペロキャンディー風～リンゴとゆず胡椒ソース～」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】森川 真愛

【班員】伊藤 李紗

【班員】横山 紗絵

PR文

2色のさつまいもや人参、ごぼうなど秋らしく、彩りの良い野菜を使いました。それらを芯にして、卵やほうれん草と共に豚バラ肉をくるくると巻きました。まるでペロペロキャンディーのようにかわいらしい見た目に仕上がっています。ほうれん草は葉を広げる手間を省くためにペーパーで挟み、熱湯で加熱しました。バーナーで炙って、香ばしさもプラスしました。

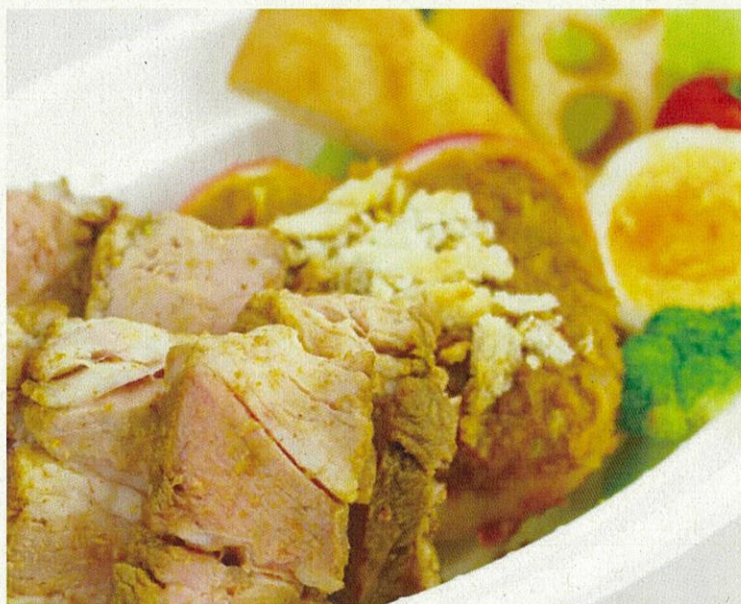
ソースには盛岡りんごをすりおろして加え、ゆず胡椒でアクセントをつけました。盛岡りんごの自然な甘みとさっぱりとしたゆず胡椒は相性抜群です。1パックで4種類の肉巻きを味わうことのできる料理になっています。

彩りが良く、食べやすいのでピクニックに持っていくなど、イベントにもおすすめです！かわいらしい見た目のため、野菜嫌いのお子様でも喜んでいただけたと思います。手に入りやすい食材を使用した簡単なレシピになっているので、ご家庭でも手軽に作ることができます。

学生のコメント

今回のコンテストのお話を聞いて、私たちが最初に注目したのは「テイクアウトメニューの考案」ということです。テイクアウトメニューに求められることを考えた結果、持ち帰りやすく、食べやすいことだと思いました。そこで、どちらの利点も持っている串料理を考えました。また、お客様の目を引くことも必要だと思い、食材をくるくると巻いて串に刺した、今までにない新しい肉巻き料理を考案しました。秋を感じてもらえるように、さつまいもや人参といった秋の食材を使用し、付け合わせに紅葉型のパプリカを添えました。テーマ食材のもりおかあじわい林檎ポーの特徴である、脂のコクを味わいやすいバラ肉を選びました。ソース考案時、ゆず胡椒が強く豚肉のおいしさが薄くなったため、盛岡りんごの甘みで香りを調節、後からふわっと香るゆず胡椒の風味がクセになるソースに仕上がりました。私たちのこだわりが詰まった一品です。

調理No.D「スパイスを効かせた林檎ポーク～彩野菜のカレーディップ添え～」



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】千葉 彩未

【班員】相馬 亘希 【班員】瀧澤 海斗

PR文

もりおかあじわい林檎ポークは、下味にはちみつを使用し、低温でじっくりローストすることで、しっとり柔らかく仕上げました。

ディップ用のスパイスカレーは、調合からこだわった9種類のスパイスで作りました。肉の脂身を一緒に炒めることで、肉の旨みも味わうことができます。更に、カレーの中にもりんごの果肉を加え、辛さの中にも優しい甘さを感じます。

盛岡りんごをくり抜いたものをカレーの器にし、爽やかでスパイシーなカレーとりんごの酸味を組み合わせています。

付け合せの手作りのナンや、色とりどりの野菜など、盛岡の食材をふんだんに使用し食べごたえ満点の料理に仕上げました。

学生のコメント

りんごを食べて育ったもりおかあじわい林檎ポークの食材の美味しさを、そのまま活かしたいと思い、ローストポークという調理法を選びました。低温でローストすることで柔らかく仕上がりました。盛岡りんごの可愛い形状を活かしたいと思い、カレーを盛りつける器に盛岡りんごを半割りで使用しました。配合にこだわったスパイシーカレーとりんごの酸味、肉の旨みが一体となった、カレーディップをご堪能ください。

また、手作りのナンやグリル野菜と一緒に召し上がって頂くことで、盛岡の食材の美味しさを存分に楽しんで頂けると幸いです。

調理No.E「豆乳味噌の盛岡りんごバーグ～りんごとわかめのマリージュ～」



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】三上 隼人

【班員】柳本 航太 【班員】吉川 隆聖

PR文

もりおかあじわい林檎ポークのうま味を最大限に味わえるように、三陸産のわかめを混ぜ込んだハンバーグです。磯臭さを出さないように、三陸産の乾燥わかめをそのまま使用することで、わかめのうま味と風味をいやすことができました。また、ソースは、豚肉やわかめと非常に相性の良い豆乳、西京味噌、柚子胡椒を使用することで、味にコクと締りができました。

味噌や柚子胡椒という和の調味料と、盛岡りんごのコンポートの甘みが加わることで、うま味をマリージュさせています。

学生のコメント

マリージュとは、フランス語で結婚を意味する言葉です。料理においては、「料理と料理との相性や組み合わせ」として使われることが多いです。盛岡の食材の代表である、もりおかあじわい林檎ポークと盛岡りんごと三陸産わかめをマリージュさせたいという想いから、このレシピを考えました。

わかめの食感や美味しさを活かしたいと思い、試行錯誤を重ね、乾燥わかめを戻さず使用することに辿り着きました。もりおかあじわい林檎ポークのうま味とわかめのうま味の相乗効果を楽しめる料理となっています。



美食王国もりおかプレゼンツ
監修 ホテルメトロポリタン盛岡



シェフのたまご コンテスト

～盛岡産を召し上がれ～



製菓部門

11作品の応募レシピの中から選ばれた
3作品

製菓

01

製菓No.01「ポテ・ポム」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】 高橋 ひかる 【班員】 高橋 めい

【班員】 千葉 るな 【班員】 内藤 未羽

PR文

この商品は「ポテ・ポム」です。ターゲットは女性とし、20-30代女性をメインターゲットとしました。盛岡りんごを赤くコンポートし、鮮やかさを出しました。上のスイートポテトの部分は、盛岡りんごと相性の良いさつまいもを使用することで食物繊維やビタミンCを豊富に摂取することができます。

また、万人受けするチーズケーキと合わせたため、食べやすいです。一個一個を小さくしたため、可愛らしさと食べやすさを兼ね備えています。南部せんべいの食感を出すために、粗目に砕き、塩気を感じさせ、盛岡りんごのコンポートの酸味のおかげで、甘いものが苦手な方でも、飽きを感じさせない商品となっています。

秋といえば、さつまいものイメージが強いため、多めに使用し、食べたときに口の中に残る滑らかな舌触りにより、さつまいも風味を楽しむことができます。

南部せんべいとの組み合わせは想像が付きにくいですが、すべての食材がマッチしている自慢の商品となっております。

学生のコメント

岩手県は南部せんべいが有名なことから、岩手県で馴染みの深いごませんべいを使用しました。若い方々へ岩手の興味・関心を持ってもらいたいという思いを込めて作りました。

女性の方々は美容について関心を持っている方が多いため、野菜・果物を使用し、食物繊維やビタミンCなどの栄養分を含んだ商品を作りました。盛岡りんごとごませんべいの異色のコラボレーションを実現させました。

どんな味が気になったそのあなた! ぜひ、ご投票をお願いいたします。



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】及川 莉里叶 【班員】甲斐谷 彩夏

【班員】小松 明日美 【班員】高橋 里帆

PR文

私たちは「りんごのヴェリーヌ」というお菓子を作りました。盛岡りんごをふんだんに使い、味・食感・見た目で楽しめます。

層になっているのはヨーグルトムースとりんごゼリーです。盛岡りんごと相性のよいヨーグルトと合わせることで軽くさっぱりとした口当たりになるようにしました。

りんごゼリーには、盛岡りんごのコンポートを入れ、食感にアクセントが出るようにしました。上にのせるコンポートと切り方を変え、食感がおもしろくなるようにしました。

ヨーグルトムースは、中にりんごのワインを使ったジュレを入れ、りんごの風味をつけました。見た目のインパクトをつけるために、上のヨーグルトムースをりんごに見立てました。見立てるだけでは味があまり出ないため、盛岡りんごのナパージュを使い、味も見た目も共に楽しめるお菓子です。

ご投票よろしく願っています。

学生のコメント

私たちは、大人から子供まで幅広い世代の方々に食べていただけるお菓子を作りたいと思い、今回多くの人が親しみのある「りんごゼリー」を中心としたお菓子を作りました。

また、盛岡りんごと相性のよいヨーグルトをムースにすることで、さっぱりと食べられるようにしました。



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】松尾 圭織

【班員】小澤 一樹 【班員】本山 日菜

PR文

ティラミスは、通常コーヒーを使用しますが、盛岡りんごの風味を引き立てるために相性の良い「紅茶」を使用しました。

盛岡りんごのクリームには、角切りりんごのコンポートとレモンの酸味を加えたピューレを使用し、味と食感を存分に感じられるようにしています。

紅茶のやさしい風味と盛岡りんごの優しい味わいがマッチし、さらにマスカルポーネチーズのコクが全体の味を引き締めています。

本来のティラミスとは違った苦みを抑えたケーキに仕立ててありますので、お子様でも楽しめる味になっています。

仕上げに紅茶パウダーを振りかけ、召し上がるたびに紅茶のふくよかな香りと盛岡りんごの優しい風味を感じさせてくれる逸品です。

学生のコメント

盛岡特産の盛岡りんごを存分に感じられるスイーツを考案いたしました。りんごの風味とマッチする食材を探し、紅茶が一番合うと考えました。盛岡りんごの甘味や酸味を損なわないように食感を感じられるコンポートを作りました。さらに、りんごとりんごジュースを煮込んでピューレ状にし、マスカルポーネチーズと生クリームを加えてりんごクリームを作ってみました。2つの食感の異なる層をつくることによって、従来のティラミス感を表現しています。ティラミスといえばコーヒー風味ですが、今回は紅茶を使用することでりんご本来のおいしさが際立っています。苦味が少ない分、お子様から年配の方々まで幅広く召し上がっていただけたと思います。