



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4年10月13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 2022

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学生オリジナルレシピのグランプリを決定！

市は、“もりおかグリーンフェスティバル 2022”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」の食の魅力に触れられるプログラムを一年を通して展開しています。

プログラムの一つとして、未来のシェフを目指し、市内調理師専門学校の学生たちが挑戦する、「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”の最終審査会を開催します。

最終審査会では、1次審査を突破した7チーム21名の学生によるレシピのプレゼンテーションと、実際の試食を行いグランプリを決定します。グランプリとなったレシピは、ホテルメトロポリタン盛岡のシェフにより商品化され、11月12日（土）・13日（日）に盛岡駅ビル フェザンで開催するイベント「もりグリマルシェ NOV.」にて限定販売します。

つきましては、最終審査会当日の取材・報道についてよろしくお願いたします。

【シェフのたまごコンテスト 最終審査会概要】

日時：令和4年10月20日（木）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 11階「ギャラクシー」

内容：▶チーム発表及び試食（弁当部門：3チーム）

▶チーム発表及び試食（スイーツ部門：4チーム）

▶審査発表・表彰式

審査員：ホテルメトロポリタン盛岡

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

城守 まゆみ

その他：最終審査会の取材に来場いただく場合、取材申込書（3ページ目）に必要な事項をご記入の上、10月18日（火）までにもりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社）に申し込みをお願いいたします。

【シェフのたまごコンテスト 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～」

期間：令和4年7月～11月

趣旨：(1)「盛岡産の農畜産物」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。

参加資格：市内調理師専門学校に通う学生

(菜園調理師専門学校／盛岡誠桜高等学校 調理師パティシエ専科／盛岡外語観光＆ブライダル専門学校 パティシエ科)

募集部門：弁当部門（指定食材：もりおかあじわい林檎ポーク）

スイーツ部門（指定食材：盛岡りんご）

規定：各部門の指定食材を使用すること

各部門の指定容器に収まるテイクアウトメニューであること

各部門の指定売価内及び原価率 38%で収まること

(弁当部門 1,000 円以内／スイーツ部門 600 円以内)

審査基準：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、④レシピ内容、⑤味わい

主催：盛岡市

協力：菜園調理師専門学校／盛岡誠桜高等学校 調理師パティシエ専科 / 盛岡外語観光＆ブライダル専門学校 パティシエ科

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）



【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28日(水)	レシピ提出〆切
10月6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)
10月11日(火)	最終選考 7チーム発表
10月20日(木)	最終審査会～各部門グランプリ決定
11月12日(土)	集客イベント「もりグリマルシェ NOV.」
11月13日(日)	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。



～試作の様子～

市は、盛岡産農畜産物の高付加価値化や販路拡大を目的に、平成 29 年度から「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」を展開しています。

事業の内容について、別添の資料または「美食王国もりおか」ウェブサイトをご覧ください。



【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・宮澤 百合

【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18日（火）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

「シェフのたまごコンテスト～盛岡産を召し上がれ～」最終審査会実施要項

▶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

日時：2022年10月20日（木） 13：30～14：50

会場：ホテルメトロポリタン盛岡 NEWWING 11階「ギャラクシー」

内容：エントリーチームプレゼン（1チームあたり3分+質疑応答2分）/試食/審査/グランプリ決定

▶審査

部門：弁当部門（テーマ食材：もりおかあじわい林檎ポーク）/スイーツ部門（テーマ食材：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：1,000円以内・製菓：600円以内）および原価率38%で収まること

審査ポイント：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レシピ内容（調理法など）
（5項目） ④テイクアウトとしての工夫が凝らされていること（盛り付けなど） ⑤味わい

審査員：盛岡市農林部農政課主幹兼食と農の連携推進室長 じょうもり 城守 まゆみ
（3名） ホテルメトロポリタン盛岡 総料理長 かのう みきお 狩野 美紀雄
シェフパティシエ くまがい たかし 熊谷 崇

部門	No.	レシピ名	学校名・チームメンバー/☆リーダー
調理	A	盛岡の恵 林檎ポークちらし寿司弁当	菜園調理師専門学校 ☆明平さん/盛内さん（2名）
	B	盛岡産歩（もりおかさんぽ）	菜園調理師専門学校 ☆佐藤さん/小原さん/沢田さん（3名）
	C	もりおか満足弁当 ～林檎ポークを2種類の味わいで～	盛岡誠桜高等学校 専攻科 ☆吉川さん/古川さん/矢羽々さん/工藤さん/中村さん（5名）
製菓	1	シャルロット・オ・ボンム	菜園調理師専門学校 ☆菊池さん/細越さん（2名）
	2	蜜とろポテッとりんご 大学芋風	盛岡誠桜高等学校 専攻科 ☆中村さん/工藤さん/古川さん/矢羽々さん/吉川さん（5名）
	3	りんごとおいものシブースト	盛岡外語観光＆ブライダル専門学校 ☆佐々木さん/小野寺さん（2名）
	4	リンゴのリオレ	盛岡外語観光＆ブライダル専門学校 ☆戸館さん/八幡さん（2名）

▶タイムスケジュール

- 12:30 学生会場入り (リハーサル等)
- 13:10 審査員集合
- 13:30 開会・概要説明
- 13:35 主催者挨拶 (盛岡市 城守まゆみ室長)
- 13:40 審査員紹介
- 13:45 エントリーチームプレゼンテーション (1チームあたりプレゼン3分+質疑応答2分=5分)
- 14:30 休憩・最終審査 (会場: NW11F マークユリー)
- 14:40 審査発表・表彰 ①審査員特別賞 ホテルメトロポリタン盛岡 熊谷シェフパティシエ
②グランプリ 盛岡市 城守まゆみ室長
- 14:45 総評 (ホテルメトロポリタン盛岡 狩野総料理長)
- 14:50 閉会

▶会場レイアウト

