



調理・製菓学科 調理コースが 「よつ葉の素材を使った料理コンテスト」を実施 ＜産学連携企画＞

大阪成蹊短期大学（大阪市東淀川区/学長 紺野 昇）調理・製菓学科 調理コースが2022年11月2日（水）、産学連携企画「よつ葉の素材を使った料理コンテスト」を実施しました。

本コンテストは、よつ葉ホームデリバリーの商品カタログ「Life」で扱うこだわりの食材をテーマに、調理コースの学生がオリジナルレシピを考案し、料理の腕を競うもので、2019年から毎年開催しています。

4回目の開催となる今年は、4つのテーマ食材の中から1つを選び、「家庭でつくれる手軽な料理」をコンセプトに学生自身がレシピを考案、料理に仕上げました。完成した一皿は、大阪成蹊短期大学の教員および生産者の方が審査員となって評価。見た目や味はもちろん、素材の特性を生かしているか、コンセプトに沿ったものであるかなどのポイントで審査されました。

コンテストを終え、調理・製菓学科の松野学科長は、「今回のコンテストの料理作品は、学生の成長を非常に実感できる出来栄であったと思う。それぞれの食材や調味料の特徴をよく理解することで『最適調理』ができる。また、食材などの『持ち味』を生かすことで、料理がもっと面白くなる。今回のコンテストではレシピ考案から調理、盛り付けまで、『考える』という要素が多くあった。学生が今後、卒業し就職してからも生かしていけるような経験になれば嬉しい。」と語りました。

【テーマ食材】

- ①大北食品(株)の「梅干し」
- ②(株)山田製油の「ごまねりねり」
- ③よつ葉乳業(株)の「クリームチーズ」
- ④よつ葉ホームデリバリーがイタリアから直輸入している「コンディメント・バルサミコ・ビアンコ」

【入賞作品】

- ①「梅干し」部門
1位：「手羽餃子 梅肉ソース添え」馬込 美咲（マゴメ ミサキ）
2位：「白身魚のムニエル 梅肉風味ソース」朝田 一（アサダ ハジメ）
- ②「ごまねりねり」部門
1位：「ごまだらけのライスバーガー」米澤 宙（ヨネザワ ソラ）
2位：「ごまねりねり風味のバーニャカウダ」川口 凜（カワグチ リン）
- ③「クリームチーズ」部門
1位：「クリームチーズはさみ焼き」澤崎 鈴（サワサキ スズ）
2位：「明太子とベーコン&コーンのチーズポテもち」安田 茉里（ヤスダ マリ）
- ④「コンディメント・バルサミコ・ビアンコ」部門
1位：「洋風餃子～2種のソースをつけて～」宮田 彩羽（ミヤタ アヤネ）
2位：「バルサミコビアンコ風味のクロスティーニ」石川 悠莉（イシカワ ユウリ）

【大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科について】

日本料理・西洋料理を中心にカフェ・製菓などの多彩な実習や、調理師免許取得に必要な講義など、基礎から着実にステップアップできるカリキュラムでハイレベルな知識と技術を修得します。料理で人を幸せにするプロの調理師として活躍できるよう、一般知識やマナー教育も充実させ総合的な人間力を養います。

（調理・製菓学科 調理コースHP：<https://tandai.osaka-seikei.jp/lp/cooking/cooking/>）

【よつ葉ホームデリバリーについて】

よつ葉ホームデリバリーは、関西一円で約4万世帯の会員（消費者）を対象に、無・省農薬の農産物、化学合成の添加物を使わない食品など、信頼できる食べ物・生活雑貨品をカタログにて販売、自社トラックで個人宅配しています。農業や畜産、そして精肉、ハム、精米、豆腐、パン、惣菜工場を運営するなど、食べ物づくりに自ら積極的に関わっています。（よつ葉ホームデリバリーHP：<https://www.yotuba.gr.jp/>）

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞

大阪成蹊学園 広報企画部 担当：草野・山内

TEL:06-6829-2606 FAX:06-6829-2747

Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp WEB: <https://osaka-seikei.jp/>

【入賞作品】

①「梅干し」部門



1位：「手羽餃子 梅肉ソース添え」



2位：「白身魚のムニエル 梅肉風味ソース」

②「ごまねりねり」部門



1位：「ごまだらけのライスバーガー」



2位：「ごまねりねり風味のバーニャカウダ」

③「クリームチーズ」部門



1位：「クリームチーズはさみ焼き」



2位：「明太子とベーコン&コーンのチーズポテもち」

④「コンディメント・バルサミコ・ビアンコ」部門



1位：「洋風餃子～2種のソースをつけて～」



2位：「バルサミコビアンコ風味のクロスティニ」

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞

大阪成蹊学園 広報企画部 担当：草野・山内

TEL:06-6829-2606 FAX:06-6829-2747

Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp WEB: <https://osaka-seikei.jp/>