

青森りんご食育事業連携大学学生対象 第1回オリジナルアップルパイコンテスト 受賞作品

応募総数 172作品(20大学)

	名前、エントリーNo.		審査員からのコメント
<p>青森りんご アップルパイ愛好会賞 (最優秀賞)</p> <p>賞品:りんごジュース1箱 青森りんご10kg 青森県産品詰め合わせセット</p>	<p>No.88 川崎医療福祉大学 臨床栄養学科 きぬちゃん さん</p>		<p>とても美味しそうな焼き具合です。 白あん、クリームチーズ、りんごを使ったアップルパイは独創的で商品化できるアップルパイだと思います。</p>
<p>優秀賞①</p> <p>賞品:りんごジュース1箱 青森県産品詰め合わせ</p>	<p>No.109 広島文教大学 人間栄養学科 原 彩女 さん</p>		<p>アップルパイといえば甘いオヤツ的なイメージですが、食事パイという発想で驚きました。</p>
<p>優秀賞②</p>	<p>No.164 至学館大学 栄養学科 北越ゼミ3年女子チーム</p>		<p>アップルパイをグルテンフリーにするのはとても難しいと思っていましたが、油揚げを使うアイデアが素晴らしいです。</p>

<p>優秀賞③</p>	<p>No.9 仙台白百合女子大学 健康栄養学科 吉住 千夜 さん</p>		<p>パイとあんこ、おもちは最高においしい。それにりんごを合わせるというアイデアが良いです。</p>
<p>優秀賞④</p>	<p>No.60 羽衣国際大学 人間生活学科 食クリエイトコース</p>		<p>りんごをキャラメリゼしてパイに乗せるひと手間で、プロのような味になると思います。</p>
<p>優秀賞⑤</p>	<p>No.30 椛山女学園大学 管理栄養学科 4年生有志「カガプロ」</p>		<p>とても手間をかけて作っています。りんごとパイにきちんと火を入れるのが難しそうですが、ちゃんと焼けたらとても迫力がありそうです。</p>
<p>優秀賞⑥</p>	<p>No.10 仙台白百合女子大学 健康栄養学科 ハツ役 南菜子 さん</p>		<p>コンビニやスーパーでもすぐに手に入る材料で簡単にお家で出来そうですね！良いアイデアです。</p>

<p>優秀賞⑦</p>	<p>No.160 南九州大学 管理栄養学科 ファーミング さん</p>		<p>りんごとさつまいもは良く合いますが、素晴らしいクオリティの焼き上がりです。</p>
<p>優秀賞⑧</p>	<p>No.64 羽衣国際大学 人間生活学科 江後 光 さん</p>		<p>アーモンドクリームとりんごは良く合います。 りんごジャムは酸味の強い紅玉が良いと思います。</p>
<p>優秀賞⑨</p>	<p>No.54 椛山女学園大学 管理栄養学科 あつがるさん</p>		<p>リング状のアップルパイは食べやすそうです良いアイデアだと思いました。とてもきれいに焼けていると思います。</p>
<p>優秀賞⑩</p>	<p>No.159 南九州大学 管理栄養学科 野村 侑伽 さん</p>		<p>りんごの皮の色が入ってとてもキレイです。焼き上がったならりんごを追加するところも良いですね。</p>

<p>青森県りんご対策協議会 参加特別賞</p> <p>賞品:りんごジュース (応募人数分)</p>		<p>応募数の多かった3つの大学</p> <p>広島文教大学、椋山女学園大学、羽衣国際大学</p>
--	--	---