


スイーツ部門 入賞作品 5

No.	所属大学名	都道府県	受賞者名(敬称略)	作品名	完成画像	審査員評価ポイント
1	甲南女子大学	兵庫県	内藤さくら、近澤愛佳、福田愛華 (瀧口ゼミりんご三姉妹)	りんごジャム入りくず饅頭		和菓子の作品があまり多くなかった中で、作り方が分かりやすく、葛饅頭の新しい食べ方としてバリエーションを広げられる作品だと思いました。
2	尚絅学院大学	宮城県	岡部 七海	りんごとあんこのブリュレバーグル		りんごとあんことベーグルの組み合わせをブリュレ風に仕上げ、誰もが食べたいくなるような完成度の高い作品だと思いました。
3	摂南大学	大阪府	山脇麻由子、北口泉美、松本彩	シナモン香るアップルシナモンスコーン		普段からスコーンを作っているとのこと、そういった身近で得意なお菓子のアレンジやバリエーションを増やして幅を広げていること。りんごをうまく活かした使い方をしていることが評価の決め手となりました。
4	川崎医療福祉大学	岡山県	内山 桜季	シャキ、とろっ、りんごのパウンドケーキ		りんごのすりおろし、皮つき、コンポートと様々な使い方で食感や味もいろいろな形で楽しめる、りんごが主役のパウンドケーキになっていると思いました。

5	青森中央短期大学	青森県	東 心羽	ティラミス風りんごのポットパイ		りんごが収穫される秋に熱々のポットパイはシンプルでありながら、りんごそのものの素材を生かしたとても良いアイデアだと思いました。
---	----------	-----	------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

総菜（食事）部門 入賞作品 5

No.	所属大学名	都道府県	応募者名	作品名		備考(メモ)
1	安田女子大学	広島県	沖野 美桜	リンゴビビンバ		りんごとお肉は相性が良いので、食感も含めて味の変化が楽しい1品でした。野菜もたっぷり摂取できて、電子レンジを活用して調理もしやすいなと思いました。
2	昭和女子大学	東京都	岩佐 結菜	甘辛ブルコギ		りんごを皮ごと使用していて、栄養面の説明も丁寧にわかりやすく解説されていてさすがだなと思いました。栄養バランスも良く、味付けも子どもから大人まで食べやすかったです。春雨などを入れても美味しそうです。
3	川村学園女子大学	千葉県	今井希美、杉崎璃子、谷田部心晴、石田光	りんごニョムチキン		りんごをソースにも、下味にもたっぷり使っていて、お肉もやわらかくて美味しかったです。ソースもたっぷりレタスなどに包んで食べてもおいしいなと思いました。砂糖を使わず、りんごの優しい甘みで辛さもまろやかになっていて、お子様でも食べやすそうです。

4	京都女子大学	京都府	藪 かなえ	リンゴとマッシュポテトのサーモン巻き		彩りも鮮やかで美しく、目で見ても楽しめる1品だと思いました。酢やレモン汁が多めでしたが、りんごがピクルスのようになって美味しかったです。マッシュポテトだけでも美味しいので、肉料理に添えたり、サンドウィッチにしてもいいなと思いました。サーモンが苦手な方は生ハムやハムで巻いてもいいですね。
5	鹿児島純心大学	鹿児島県	中ノ上優季、長尾里奈、野元愛未	ごろごろリンゴのチキン南蛮		材料も作り方もシンプルで、タルタルにも2種類のすりおろしと、さいの目のりんごが入っていて食感も面白かったです。衣もふわふわして美味しかったです。作り方もシンプルで再現性も高いなと思いました。合わせ調味料に、りんご酢を使ったり、りんごのすりおろしを加えると更にもりんご感がアップしそうです。

森永乳業ビヒダスヨーグルト サラダ部門 入賞作品5

1	近畿大学	奈良県	木村 美遥	りんごとヨーグルトの生春巻きサラダ		生春巻き部分の味のバランスが良く、食感も良かったです。ヨーグルト感が強くなく、ヨーグルトが苦手な方にもおいしく召し上がっていただける作品でした。ソースにすりおろしりんごが使用されていたり、塩を使わない工夫が感じられました。
2	和洋女子大学	千葉県	鈴木 彩笑	クリームチーズ風ヨーグルトのハニーフルーツサラダ		簡単に作れるレシピですが、見た目にも美味しそうなレシピが仕上がりました。みかん、くるみ、バジルのフレーバーがよく、色々入っている中でもバランスの取れた作品でした。

3	京都女子大学	京都府	池田 千尋	りんごのピンチョスサラダ パセリのザジキソース添え		見た目にも華やかでした。ザジキソースがとても美味しく、いいアクセントになっていました。サラダチキンとりんごの相性がよく、美味しかったです。
4	羽衣国際大学	大阪府	横内 香花	リンゴのカプレーゼ風		ヨーグルトをスライスするアイデアが斬新でした。ホエーをドレッシングに使用したり、塩を使用しなくてもナッツの塩味がアクセントになっていて、工夫が感じられました。
5	至学館大学	愛知県	野口 望愛	はちみつりんごのヨーグルトdeカプレーゼ		シンプルながらも味とてもがおいしかったです。作り方も簡単でした。りんごのすりおろしが茶色くなってしまうところに工夫ができるともっと良かったです。

<森永乳業株式会社 総評>
 弊社のレシピを研究、開発する研究所とビヒダスヨーグルトのマーケティング担当で最終審査をさせていただきました。どの作品も美味しく、今回入選しなかった作品も含め、選び難い審査でした。私たちも、りんごの切り方で色々な楽しみ方ができることやチーズとヨーグルトを混ぜる発想など面白い発見をいただきました。りんご×ヨーグルト×サラダの制限のなかで、こんなにも色々な展開を見せていただき、学生の皆さまの可能性を感じました。参加してくださった皆さまに感謝いたします。

大学賞 5大学

No.	所属大学名		
1	尚綱学院大学	宮城県	レシピそのものの全体的な完成度はもちろんのこと、レシピ開発にあたってのコメント欄なども重視しました。例えば、どのりんごの品種がより合うかというところまで分析・研究していたり、ご当地の食材とコラボであったり、りんごの栄養成分を考慮したうえで組み合わせる素材を吟味していたりなど栄養学を学ばれている学生さんならではの視点やエッセンスが入っていると感じられたことや、学科内で切磋琢磨しながら開発して下さったことがより感じられたところを大学賞に選出させていただきました。
2	川村学園女子大学	千葉県	
3	至学館大学	愛知県	
4	京都女子大学	京都府	
5	甲南女子大学	兵庫県	