



ご当地食材コラボ部門 入賞作品2 エントリー数37

No.	所属大学名	都道府県	応募者名(敬称略)	作品名	完成イメージ	審査員コメント
	甲南女子大学	兵庫県	濱口ゼミ「ともこむ」	酒粕のりんごクリームパスタ(灘の白鶴の酒粕)		<p>酒粕という、日本酒づくりの副産物を若い世代にも親しみやすい洋風メニューに取り入れた発想がとても素敵だと感じました。りんごの甘みと酸味を合わせることで、酒粕の風味をやさしく包み込み、食べやすくしようとした工夫がよく伝わってきます。白味噌や豆乳、生クリームを組み合わせたソースは、和と洋をつなぐ独創的なアイデアで、このレシピならではの個性になっています。具材をしっかり入れて食べごたえを出している点も、家庭料理としてうれしいポイントです。</p> <p>一方で、りんごや具材の量を少し調整し、酒粕の風味がもう少し前に出るようにすると、「酒粕パスタ」という料理名の魅力が、さらに分かりやすく伝わると思いました。豆乳を使っているの、健康志向な一面もありながら、牛乳の代わりに豆乳を使っているのに生クリームを少し使ったりしているので、このレシピの特徴として一番伝えたいことが薄まってしまったのがもったいないように感じました。</p> <p>テーマをしっかりと決めて、分量やバランスを工夫することで、より完成度の高い一皿に発展していく可能性を感じます。</p>
	西九州大学	佐賀県	福田 陽	りんごしゅうまい ～佐賀の呼子名物イカしゅうまい風～		<p>いかしゅうまいを、そうめんを皮の代わりに使って再現するという着想は非常にユニークで、ご当地性と遊び心のある作品です。りんごを加えることで甘みとジューシーさを出そうとする点も、食材の特性を活かした工夫だと感じました。アイデア性の高い作品です。</p>

大学賞 5大学 エントリー数33大学

No.	所属大学名	都道府県	<p>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、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。</p>
1	東京農業大学	神奈川県	
2	西九州大学	佐賀県	
3	福山大学	広島県	
4	柴田学園大学	青森県	
5	名古屋葵大学	愛知県	