

プロ部門グランプリ

さわらピロシキ



パルナチュレカフェ&コスメショップ (山鹿)
金井誠一さんのコメント

さわらのコンテストには毎回出場していましたが、グランプリを取ったことはありませんでしたので、本当にびっくりしました。さわらピロシキを店の看板メニューにしたいと思います。

一般部門グランプリ

サワラとリンゴの
カネロニ仕立て



金子 颯さん (福岡市) のコメント

本当にびっくりしました。でもこういうコンテストはめったにないので自分の料理を知りたい機会にもなりました。さわらは普段食べないのでチャレンジの場になったと思います。



春 若屋さわらししむピ コンテスト2023



2017年の第1回福岡ご当地さわらサミットin芦屋町から始まったさわらいイベント。昨年は新型コロナウイルス感染症の影響でサミットが中止になりました。感染症対策をしながらできるイベントを行いたい、という実行委員会の思いから、今年は、3月12日に中央公民館でレシピコンテストを行いました。プロ部門24点、一般部門134点、合計158点もの応募があり、その中から10点のレシピが決勝審査に臨みました。見事グランプリを勝ち取った作品と入賞作品を紹介します。なお、プロ部門グランプリに輝いたパルナチュレカフェ&コスメショップでは、さわらピロシキを販売中(500円)です。芦屋沖の新鮮なさわらは1年をとおして水揚げされます。皆さんもこの機会にぜひおいしいさわらを食べてみませんか。

プロ部門優秀賞作品4点

高血圧予防さわらのナッツ揚げ



永弁 (西浜町)
永沼小雪さん

鯖のセビーチェ



ヒルトン広島(広島県)
檜垣貴宏さん

本鯖そぼろ丼



海辺の小宿
はつしろ (岡垣町)
椋島健志さん

鯖の春巻き



中華バル武遊
(遠賀町)
田中武士さん

一般部門優秀賞作品4点

鯖天むす



稲富藍来さん
(福岡女子高等学校)

さわらの野菜たっぷりケチャップ甘酢あん



重住秀子さん
(若松区)

さわら海苔ライスコロッケ



西 知美さん(石川県)
(当日欠席のため代理
調理人松尾繁樹さん)

鯖の包み焼・マスタード風

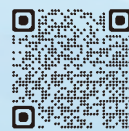


佐々木裕子さん
(田川市)

決勝審査の様子



芦屋町さわらサミット実行委員会の皆さん



詳しいレシピは
上記の二次元バーコード
から確認してください。