

第1回 本格焼酎と泡盛に合うレシピコンテスト&トークショー・試飲会

12月17日、当会は調理・栄養系の学生を対象とした、本格焼酎と泡盛に合うレシピコンテストとゲスト審査員によるトークショー、試飲会を実施した。

当日はご招待関係者も含め、大勢の学生たちがイベント会場に来場し、レシピコンテストの一次審査通過作品と50銘柄の本格焼酎・泡盛を試食、試飲した。本格焼酎と泡盛はどんな食事とも相性抜群であり、その食中酒としての魅力を将来、飲食系の職に就く可能性の高い学生たちに向けて啓蒙を図った。

第1部のトークショーでは今回、レシピコンテストの審査員をお願いした、《日本イタリア料理協会会長「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合務さん》と《「新宿割烹 中嶋」店主 中嶋貞治さん》、《中國名菜「孫」オーナーシェフ 孫成順さん》にご登場いただき、ご自身たちと本格焼酎・泡盛と関わりや食との相性などについて語って頂いた。そこではプライベートでの飲酒シーンの話などもあり、笑いも溢れる大変盛り上がったトークショーとなった。憧れの存在である審査員の方々のお話に学生たちのみなさんが大変興味深そうに話に耳を傾けている様子が大変、印象的であった。

第2部では、多数の応募から選ばれたレシピ／5作品の試食と併せて、
米・麦・芋・泡盛・黒糖／その他にコーナー分けされた
本格焼酎・泡盛を試飲してもらう試飲会を実施し、来場者はその相性を体験しながら、
かつ、審査員としても一票を投じてもらった。
(試食用の料理は会場である京王プラザホテルのシェフがレシピ通りに再現して提供)

第3部ではレシピコンテストの表彰式を実施した。
 プレゼンターからの発表と同時に会場の受賞者からは歓喜の声があがり、
 受賞者と来場者、会場全体が笑顔に溢れる表彰式となった。
 記念すべき「第1回 本格焼酎と泡盛に合うレシピコンテスト」の受賞者は以下の通り。

- 最優秀賞 : レコールバンタン フードコーディネート本科 小坂絵理さん
＜作品名：海鮮トッポギ焼酎鍋＞
- 優秀賞 : 東京農業大学大学院 農学研究科 佐藤ますみさん
＜作品名：ネギトロお豆腐グラタン＞
- 優秀賞 : レコールバンタン フードコーディネート本科 明石奈々実さん
＜作品名：柚子香る小さなチーズケーキ＞
- 優秀賞 : エコール辻 東京 辻日本料理マスターカレッジ 池上誓良さん
＜作品名：アゲー豚の柔らか焼き 山椒の香り＞
- 審査員特別賞 : 武蔵野調理師専門学校 調理師科夜間部 松浦康司さん
＜作品名：鶏と野菜の味噌ヨーグルト味＞

【トークショー、試飲会の様子】

