

◆北は北海道、南は鹿児島まで 全国の管理栄養士・栄養士の卵たちが参加◆

## 青森りんごオリジナルレシピコンテスト 受賞作決定 青森県からは青森中央短期大学、柴田学園大学が入賞

一般社団法人青森県りんご対策協議会（会長：大場勉 青森県青森市）では、管理栄養士や栄養教諭を目指す学生を対象とした青森りんご食育リーダー育成を目的として10年前から全国の栄養系大学等と連携しております。その活動の一環として、青森りんごを使ったオリジナルレシピコンテストを開催したところ、全国33大学、計300作品近い応募がありました。2月6日（金）には最終審査会を行い、各賞の受賞者を決定しております。

つきましては、ぜひ今回のコンテストについてご取材いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。（希望する作品のレシピ・画像提供も可能です）

### レシピコンテスト概要

#### ◆募集期間

令和7年10月1日～令和4年12月26日（金）

#### ◆募集部門

スイーツ部門

総菜（スイーツ以外）部門

ご当地食材コラボ部門



#### ◆各賞及び賞品

スイーツ部門賞 5作品

総菜部門賞 4作品

ご当地食材コラボ部門賞 2作品

大学賞 5大学

#### ◆応募条件

- ・青森県産りんごをメイン食材のひとつとして使用している
- ・オリジナルのレシピである
- ・一般の方が家庭で再現しやすいレシピである
- ・青森りんご次世代オピニオンリーダー育成事業連携大学の学生である

#### ◆審査員

スイーツ部門審査員：青森市の洋菓子店「アンジェリック」オーナーパティシエ 一戸 康彦氏

総菜部門、ご当地部門審査員：食育料理家 なぎさ なおこ氏

#### ◆審査のポイント

- ・応募内容が正確か（材料、工程）
- ・アイディアや創意工夫があるか
- ・一般家庭で再現しやすいか
- ・見た目や美しさ

◆青森県内大学の受賞者

スイーツ部門賞 青森中央短期大学 鎌田 ゆかり さん

「五平餅のりんご味噌キャラメリゼ」



大学賞 柴田学園大学

※大学賞はレシピそのものの全体的な完成度はもちろんのこと、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くださったことがより感じられた大学に贈られます。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

■一般社団法人青森県りんご対策協議会

Tel 017-723-1386 担当：里 村