

2018年11月12日

第49回 F H J - 日清製粉グループ全国高校生料理コンクール
今年「ごへいピザ」が最優秀賞
11月17日(土) 製粉ミュージアムで表彰式を開催

日清製粉グループ(株式会社日清製粉グループ本社 社長:見目 信樹)が協賛する全国高等学校家庭クラブ連盟(以下、F H J)主催「第49回F H J - 日清製粉グループ全国高校生料理コンクール」の受賞者がこのたび決定しました。表彰式は、11月17日(土)に製粉ミュージアム(群馬県館林市)で上位受賞者5名を迎えて開催します。

■ 受賞者・入賞レシピが決定しました!

今年、「みんなの笑顔がひろがる私の自慢料理」~小麦粉と身近な食材を使って作る私のアイデアレシピ~をテーマとして、全国の高校生にレシピを募集しました。応募総数は266校より7,149作品と多くのご応募をいただき、この中から書類審査と試食審査により最優秀賞や優秀賞など13作品が選出されました。

<最優秀賞>

ごへいピザ

テレビドラマでも話題になった郷土料理「五平餅」の味付けを活かしたピザです。あまじょっぱい「ごへいだれ」の味と、最後にトッピングするポテトチップスのさくさくとした食感が楽しめます。



<優秀賞>

小麦粉で作る
ゴマ香るサバの水煮缶ガレット



ゴマの風味がアクセントの、小麦粉で作られたガレットです。

<優秀賞>

涼やかデザート
あんみつケーキ 枝豆あん入り



枝豆のあんこが入ったふわふわのケーキを器にしたあんみつです。

<FHJ賞>

もちりれんこんと大葉の豚まん



皮にれんこんを練りこみ、愛知特産の大葉を中の具に使用した豚まんです。

<日清製粉グループ賞>

あおさ生麩 ～季節の野菜の炊き合わせ～



手作りした生麩と魚介、三重県産のあおさを使用した炊き合わせです。

賞	氏名	県名	高校名	学年	作品名
最優秀賞	秋山 <small>あやか</small> 絢香	岐阜	恵那	2	ごへいピザ
優秀賞	山田 <small>ゆうき</small> 有己	青森	八戸中央	3	小麦粉で作る ゴマ香るサバの水煮缶ガレット
	清水 <small>みどり</small> みどり	栃木	宇都宮 中央女子	3	涼やかデザート あんみつケーキ 枝豆あん入り
FHJ賞	阿部 <small>ゆうか</small> 友香	愛知	豊橋南	3	もちりれんこんと大葉の豚まん
日清製粉 グループ賞	日比野 健吾	三重	相可	3	あおさ生麩 ～季節の野菜の炊き合わせ～

※他、アイデア賞5点・佳作3点

■ 表彰式概要

日 時：2018年11月17日（土）午前10時10分～

場 所：日清製粉グループ 製粉ミュージアム（群馬県館林市栄町6-1）

審査員：市毛 祐子（文部科学省初等中等教育局教育課程課教科調査官）

小西 史子（女子栄養大学教授）

越川 藤乃（一般財団法人ベターホーム協会 渋谷教室講師）

湯澤 十史子（東京都立三田高等学校教諭）

町田 英樹（株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部長）

主 催：全国高等学校家庭クラブ連盟（FHJ）

協 賛：日清製粉グループ

受賞生徒の取材に関するお問い合わせ先

全国高等学校家庭クラブ連盟 「全国高校生料理コンクール」担当：江部 えべ

電話：03-3370-6321

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

（株）日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：開 ひらき・白石 しろいし

電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com