

2019年11月11日

第50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「新潟花火パン」が最優秀賞

11月16日（土）日清製粉グループ 神田錦町本社ビルで表彰式開催

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50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16日（土）に日清製粉グループ 神田錦町本社ビル（東京都千代田区）で上位受賞者6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、全国の高校生からレシピを募集しました。応募総数は258校より6,716作品と多くのご応募をいただき、この中から料理の専門家等による書類審査と試食審査が行われ、最優秀賞や優秀賞など13作品が選出されました。

賞	氏名（学年）	都道府県名 高校名	作品名
最優秀賞	田中 <small>ちひろ</small> 千優さん（3）	新潟 長岡大手	新潟花火パン ～地域の伝統食材を使って～
	高野 <small>しほ</small> 紫帆さん（3）		
優秀賞	田島 <small>らな</small> 来那さん（3）	愛知 安城	いちじくみそパイ
	中濱 <small>みく</small> 未来さん（3）	兵庫 社	タルト・オ・オベルジーヌ
F H J賞	福田 <small>はる</small> 陽さん（1）	佐賀 牛津	佐賀の特産品で♪ もちもちれんこんチヂミ
日清製粉 グループ賞	<small>ほそかい</small> 細海 さくらさん（2）	新潟 新潟中央	夏野菜のナスップルパイ ～トマトのコンポート添え～

（他、第50回記念特別賞1点・アイデア賞5点・佳作2点）

<最優秀賞>

新潟花火パン～地域の伝統食材を使って～

黒ゴマ生地で夜空を、上のトッピングで花火をすることにより新潟の有名な長岡花火を再現しました。

新潟の伝統食材であるかんずり^{（※）}や塩引き鮭を現代風に食べやすくアレンジし、まいたけや黒埼豆をのせることにより、味と見た目の両方で新潟を存分に味わえます。

※塩漬けのトウガラシを雪の上にさらしてあくを抜き

柚子や糰（こうじ）などと混ぜて発酵させたもの。



<優秀賞>
いちじくみそパイ



<優秀賞>
タルト・オ・オベルジーヌ



<FHJ賞>
佐賀の特産品で♪もちもちれんこんチヂミ



<日清製粉グループ賞>
夏野菜のナスッパイ〜トマトのコンポート添え〜



<第50回記念特別賞>

本コンクールは、1970年から継続して行われ、今年で50周年を迎えます。今回は節目を迎えるにあたり、「第50回記念特別賞」を設け、受賞作品として阿波高校（徳島）の出口 莉子さんの作品“阿波の特産プリンとタピオカ風ふわもちだんご”が選出されました。



■ 表彰式概要

日時：2019年11月16日（土）11時00分～13時00分

場所：日清製粉グループ 神田錦町本社ビル（東京都千代田区神田錦町1-25）

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）

谷口 としえ（東京都立調布北高等学校教諭）

安達 令子（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

以上

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

電話：03-3370-6321

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

(株)日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：手塚・塩谷

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