

2022年度シーフード料理コンクール

1次書類審査

入選者8名が決定

26日(金)に漁連会議室にて2022年度シーフード料理コンクール1次書類審査が行われた。県内の高等学校、専門学校を中心に周知を行ったところ、今年度は応募総数85件中、プロを目指す学生部門は19件、魚活チャレンジ部門(旧おさかな料理チャレンジ部門)は66件の応募があり、その内各部門4名が9月に行われる実技審査に進出する。

入賞者については以下の通り。

(※以下各部門の記載順は、氏名のあいうえお順です。評価の順位ではございません。)

プロを目指す学生部門

No.	氏名	メニュー名	学校名
1	佐々木 幸代	アジのラタトゥイユ風煮込み	マナビヤ宮崎アカデミー
2	淵上 紘明	シーフードピラフの鯛のアンルレと ムール貝のワイン蒸し 宮崎風味のソースを添えて	都城東高等学校
3	溝部 拓磨	タコライス	マナビヤ宮崎アカデミー
4	吉田 真紀子	メヒカリのアヒージョ	マナビヤ宮崎アカデミー

魚活チャレンジ部門

No.	氏名	メニュー名	所属
1	請関 莓花	シイラのレモンドレッシングマフィン	延岡工業高等学校
2	小貫 可愛	ギョッ!!とびっくりパンの中から シイラノグラタン!	富島高等学校
3	松岡 咲菜	シイラの南蛮バーガー	宮崎農業高等学校
4	三浦 利歩	シイラのさっぱりムニエル ~フランスパンと一緒に~	延岡工業高等学校