

第23回シーフード料理コンクール

1月8日(日)、服部栄養専門学校にて第23回シーフード料理コンクールが開催された。

本コンクールは、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度～令和3年度まで書面やオンラインにて行われていたが、今年度は3年ぶりに実技審査を実施しての開催となった。

本県からは、都城東高等学校の淵上紘明さんが出場し、県大会で最優秀賞を受賞した、「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」を調理し、「さかなクン賞」を受賞した。

表彰式では、さかなクンより賞状を授与された。

