

# 平成24度 えひめ「食」料理コンクール入賞作品一覧

## 和食部門

## 洋食部門

## 中華部門

最優秀賞



作品タイトル

媛ポークと乾しいたけの挟み焼 柑橘ソース

勤務先 結の樹

氏名 福田 良輔



作品タイトル

雉のファルス伊予柑風味、チョコレートのガストリック

勤務先 レストラン門田

氏名 高松 克明



作品タイトル

媛ポークと松山みそのリゾット風～さまざまな食感と風味で～

勤務先 赤坂四川飯店松山店

氏名 山下 大輔

優秀 J Aバンク えひめ賞



作品タイトル

鯛の塩焼き 自家製みかんジャム射込みホワイトソース

勤務先 美味

氏名 田村 大将



作品タイトル

鬼北産熟成鶏肉のコンフィと胸肉のムースのパイ包み焼き、雉のフォンとセトカのソース

勤務先 ふなや

氏名 真鍋 孝博



作品タイトル

媛ポークのはだか麦味噌煮込み県産野菜添え

勤務先 愛媛調理製菓専門学校

氏名 喜舎場 盛孝

優秀 株式会社エス・ピー・シー賞



作品タイトル

焼き合せ(大根 媛ポーク 筍 椎茸 千瓢 絹さや)

勤務先 道後プリンスホテル

氏名 関谷 敏明



作品タイトル

鬼北産雉胸肉とマスカルポーネポテトのロール仕立て 雉のフォンとはだか麦味噌のソースで

勤務先 東京第一ホテル松山

氏名 二宮 誠



作品タイトル

媛ポークと麦味噌のハーモニーみかん仕立て タしぼりソース

勤務先 中華厨房大岩 三番町店

氏名 高智 優

審査員特別賞



作品タイトル

媛ポーク西京焼き旬野菜のタルタルソース添え

勤務先 ホテル茶玻璃

氏名 石崎 将也



作品タイトル

鬼北産熟成雉のさまざまなバリエーションと愛媛県産野菜のマリアージュ

勤務先 オーベルジュゆらぎ

氏名 上林 亮



作品タイトル

媛ポークと伊予美人団子のはだか麦味噌漬け卵黄パウダー炒め～みかん仕立て～

勤務先 国際ホテル松山

氏名 井口 大樹