

平成30年度 茨城県

きのご料理コンクール



茨城県日本調理技能士会長賞受賞！

平成30年8月24日（金）水戸市にある中川調理技術専門学校にて、平成30年度茨城県きのご料理コンクールの二次審査が開催されました。87点の応募の中から本校情報ビジネス科3年生の山下璃人さんが見事一次の書類審査を通過し、二次審査に進みました。

二次審査では一次を見事突破した10名のアイディアあふれる素晴らしい作品が、茨城の特産品であるきのご達を美味しい料理へと変身させてくれました。山下さんの作品は、「青パパイヤでやわらかジューシーキノコとアスパラのぐるぐる肉巻き生姜焼きロール」で、青パパイヤを使用し豚肉を漬け込むことで、お肉を軟らかくジューシーに仕上げました。中にはエノキ、エリンギ、アスパラを入れました。

今までで一番上手に出来ました！
いい体験をしました！！



最後に全員でパチリ★
みんないい笑顔です！！