



新潟市
若手料理人
コンテスト
2022

新潟市若手料理人コンテスト2022 ファイナリスト

No. 1

ついしん 手紙 (新発田市)

阿部 優礎

彩氷



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮海老真丈の中に食感として蕪饅頭をしのばせています。新潟の冬の魅力を詰め込んだ一品です。

【アピールポイント】細氷輝く新潟の冬。お客様には心まで温まる温かい料理を召し上がって頂きたいと思いました。南蛮海老真丈は春、蕪で降り積もる雪を表現しました。新潟冬の味覚”女池菜”と”やわ肌ねぎ”を添えて。余すこと無く食材を堪能して頂けるように海老は殻まで、蕪は皮ごと使用しました。新潟の冬は雪と寒さが育てた冬の味覚に彩られ輝いています。春を待つ喜びを感じて、温かい気持ちでお召し上がり頂けますように。

イタリア軒 (中央区)
池田 将人

南蛮海老と平目のポーピエット
IMAのブランソース ~NIIGATA光のページェント~



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】冬の華やかなけやき通りをイメージした食で旅した気分になる新潟フレンチ

【アピールポイント】南蛮海老をムースにし平目で巻き込んだポーピエットには南蛮海老のブイヨンで炊いたキラキラコシヒカリと紫黒米を混ぜ2種類の食感が楽しめるリゾットと合わせました。昆布でマリネした甘味のある南蛮海老と合わせるとまた違う味を楽しめます。ソースは白ワインを今代司IMAに置き換えに日本酒の香りをきかせた新潟らしいソースに仕上げてあります。けやき通りのイルミネーションをイメージした一品です。

万代シルバーホテル (中央区)

高野 愛理



南蛮海老と野菜と豆腐のラビオリ南蛮海老
と里芋のポタージュローリエの泡と新潟市
の農産物を添えて



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮海老を新潟野菜が優しくエスコートします。冷たい新潟の冬にピッタリな温かくヘルシーな一品です。

【アピールポイント】ラビオリの生地には、南蛮のパウダーと米粉を練り込みました。中の具材には、南蛮海老・豆腐・根菜などを詰め、南蛮海老で作った味噌で味付けしました。スープは南蛮海老と野菜でダシを取り煮詰め、里芋のピューレと合わせ濃厚さを出し、ローリエとミルクの泡で優しい風味を付けました。南蛮海老オイルに漬けた卵とサスティナブル観点から普段捨てる野菜の皮などから作った野菜スパイスをまぶした人参などを添えました。

灯りの食邸 KOKAJIYA (西蒲区)

田中 梨桜

層なる山脈



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】 三つの食材の良さを引き出し、層ねて食べたとき一口で新潟の食材を堪能できます。

【アピールポイント】 一口でミルフィーユのように層なる新潟のおいしいものを味わうことができる料理です。

南蛮えびの独特な食感や甘み、アメリカーノソースとえびみそスパイスのうまみ、里芋は二つの調理法で違う味わい、かきのもとには香りやフレッシュな歯触りで、食べたときに新潟の冬の食材が一度に味わえます。見た目は新潟市からも見える雪積る佐渡と越後山脈を表しています。

ホテル日航新潟 (中央区)
松島 貴史



南蛮蝦 The Fry

～新潟佐渡間の新航路に願いを込めて～



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮蝦の米粉麺フライが南蛮蝦タワーより飛び立ちます。The fry

【アピールポイント】(南蛮海老の米粉麺フライ)南蛮海老に、海老、鯛、しいたけ、香草を混ぜたすり身を自家製南蛮海老醬で味付け、米粉麺を巻き、フライにしています。(香港式南蛮蝦タワー仕立て)南蛮蝦と鯛のすり身に、葱生姜ソースを混ぜ込みムースにします。具材には越後姫とくわいを入れました。付け合わせには、芋ジェンヌと里のいもこ、女池菜を合わせています。

SANJO PUBLISHING(三条市)
米山 堅



宇宙芋の茶碗蒸し
~南蛮エビとトウチのソース~



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】「宇宙芋」という食材をメインに、南蛮エビとトウチをソースに、茶碗蒸しとして冬らしい温かな一品です。

【アピールポイント】「南蛮エビ」は新潟の中ではポピュラーな食材かもしれませんが、それらを守る取り組みや地域それぞれの違いはどうでしょうか。「料理」として何が出来るかを考え、南蛮エビはトウチと共に調味料の一つとして考えました。また、農家さんたちが取り組み始めた新しい食材「宇宙芋」は茶碗蒸しとして仕立てました。知っているようで知らない、新しくも懐かしい食材たちとを味わうと共に感じて頂ければと思います。