



最優秀賞

『大洲感じる洋茶漬け ～河畔風～』

【調理に使用した大洲市の
農林水産物・調味料など】

ニジマス・白米・乾椎茸
すだち・醤油



【アピールポイント】

大洲の川で釣られたニジマスを川の側で焚き火を使ってじっくり焼き、燻された所をイメージして燻製にしました。アラを使って出汁を取り、そこに大洲特産の乾椎茸の戻し汁を加えることで、出汁から大洲の美味しさが感じられます。また、それに燻製のニジマスを合わせることでより深みのある味わいになるようにしました。その大洲の美味しさを麦ご飯と共に口に入れると、味・香り・食感がともに楽しめると思います。アクセントとしてすだち、青葱を加え、最後までさらっと美味しく楽しく食べられるように工夫しました。新しい、でもどこか懐かしい故郷の味が感じられると思います。