

審査員特別賞

『かつえるコロッケ』

【調理に使用した大洲市の
農林水産物・調味料など】

鱧(ハモ)・里芋・人参

カボチャ・乾椎茸・味噌・醤油



【アピールポイント】

大洲の海の幸と里の幸、鱧と里芋を主素材に、西洋料理の技法で、油で揚げないヘルシーな焼きコロッケを作り、素材の旨味に地元の風味豊かな醤油と味噌で味付けすることにより、大洲のふるさとの味を感じてもらいたいという思いで創作しました。焼きコロッケは、素材が分かりやすいようにカットして、断面の形と色合いも楽しんでいただけるようにしました。ボリューム感もあり、お腹を空かせた「かつえる」な人も満足な一皿になったと思います。里芋の出回らない時期には冷凍保存したものを使うことで通年の提供も可能です。家庭用の設備でも調理可能です。鱧と里芋以外の具材を変えることで、色彩や食感等の変化を楽しむことができます。里芋は、大洲の伝統野菜おうど芋を優先して使いたいです。が、入手できなければ伊予美人、女早生等を使用します。