



「ゆばにぎり」＝「美味ちゃんレストラン」

ホテル東日本宇都宮 1F

和食レストラン「漁火」宮田清司料理長

最優秀賞作品「餃子にぎり」をホテル流にアレンジして提供したところお客様から大変ご好評をいただきました。これからも栃木県産農産物の魅力をお客様に伝え、「食」のイメージアップ向上に繋げていきたいと思ひます。



「餃子にぎり」＝「パルテール」

イトランド・栃木県 JA 会館

「美味ちゃんレストラン」半田久美子店長

「ゆばにぎり」と「具材たっぷりおにぎり」の2種類を提供させていただきました。

好評で完売してしまい、多くのお客様から問い合わせをいただくほどでした。5品それぞれ栃木の具材をうまく取り入れて素晴らしいおにぎりだと思います。



「餃子にぎり」＝和食レストラン「漁火」

パレスホテル大宮

カフェレストラン「パルテール」八田英昭シェフ

栃木県産の食材を使ったメニューや郷土料理をお楽しみいただける「栃木フェア・ランチ&ディナーブッフェ」の中で提供させていただきました。特に栃木名物の餃子と栃木県産のおいしいお米「なすひかり」を1度に味わえる楽しいアイデアの「餃子にぎり」は人気のメニューでした。

(おにぎりコンテストの入賞作品は期間限定で提供されました)

「餃子にぎり」が人気メニューに

「なすひかり」や「とちぎの星」、美味しい栃木県産米を使ったおにぎりコンテストが開かれた。高校生や大学生など若い世代を対象に

「毎日食べたくなるおにぎり」をテーマに企画された。県内の高校、短大、大学から九百十名の応募があり、第一次、

最終審査に残ったおにぎりはホテルのレストランなどで期間限定に輝いた。さんの「餃子にぎり」が最優秀賞

その結果、宇都宮短期大学附属高等学校生活科・高橋優歩



県産米おにぎりコンテスト最優秀賞



最優秀賞の「餃子にぎり」

の新メニューとして提供され好評だった。

その他の入賞者は次の通り。

〔優秀賞〕「日光唐辛子のピリ辛肉味噌おにぎり」 宇都宮大学地域デザイン科・渡辺美和子さん

〔特別審査員賞〕「アスパラにぎり」 栃木県立宇都宮白楊高等学校・栗谷川花さん

「ゆばにぎり」 栃木県立宇都宮白楊高等学校・伊藤葵さん

「JAグループ栃木賞」具材たっぷりおにぎり」 栃木県立佐野松桜高等学校・古川優梨さん

「キラリと光る美味しいおにぎり」



最終審査に勝ち進んだ入賞者