

「山形おきたま伝統野菜レシピコンテスト」結果発表について

若者の視点で地域を見つめ直し魅力を発信する「おきたま元気創造ラボ（以下、「おきラボ」という。）」では、置賜の食の魅力をPRするため、標記コンテストを開催し、8月1日（火）から10月31日（火）まで、置賜の食文化の一つである「山形おきたま伝統野菜」のうち、「薄皮丸なす」「おかひじき」「紅大豆」のいずれかを使用したレシピを募集しました。

この度、応募いただいたレシピを審査した結果、各賞の受賞レシピが決まりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

1 受賞レシピ

(1) 魅力溢れるレシピで賞

おきラボ Instagram アカウントでいいね投票を実施した結果、以下の3つのレシピを受賞作品に決定。（投票期間：令和5年12月1日～31日）

レシピ名	応募者（ニックネーム）	いいね数
薄皮丸なすの一口グラタン	ゆい	28
おかひじきに恋する至高のちらし寿司	はち	33
紅大豆パエリア	おきのうはなまるべにだいず	39

(2) おきラボおすすめのレシピで賞

おきラボメンバーが応募レシピを調理・実食し、味や食感、レシピの独自性等を総合的に評価した結果、以下の3つのレシピを受賞作品に決定。

レシピ名	応募者（ニックネーム）
丸なすのユッケ風ぱぱっと丼	きむここ
プチプチ食感！おかひじきチヂミ	ほやびよ
紅大豆カヌレ	元

2 その他

- ・本コンテストの詳細につきましては、別添チラシを御覧ください。
- ・おきラボでは、SNS（Instagram、Facebook、TikTok）で本コンテストの結果を発表しているほか、置賜の魅力に関する旬な情報を随時お届けしています。各アカウントにつきましても、ぜひ周知くださいますようお願いいたします。

<おきラボ SNS アカウント>



Instagram



Facebook



TikTok

問合せ先

総務企画部総務課連携支援室
室長補佐 本山 裕司

TEL 0238-26-6018

報道監

総務企画部長 佐々木 秀徳