



山本生津子さん

キノコの消費拡大に向けたアイデアアメリコーを競う「第31回きのこ料理コンクール」(日本特用林産振興会主催)で、LPガス販売やキノコ栽培を手掛ける浅野産業(岡山市北又南中央町)の山本生津子さん(58)の「キクラゲの包み揚げ」

きのこ料理コンクール

山本さん(浅野産業)最優秀



最優秀を獲得した山本さんのキクラゲ料理

エリア情報

キクラゲの包み揚げ

食感や味 高く評価

が最優秀の林野庁長官賞に選ばれた。 玉野市の自社工場にて栽培するキクラゲや豚肉でピロリなどを巻き、スライスしたアーモンドをまぶして天ぷらにした一品。コンクールは13日に東京であり、13名の15人が制限時間60分で調理教室でもたびたびキクラゲを使用。「定客の中華料理の他にも幅広く使える点をアピールできた。認知度アップや販売拡大につながれば」とし、コリコリの食感や味、話している。(久岡広知)

作りやすさなどが高く評価された。 山本さんは、ガス器具などのショールーム「ピースナツ」(岡大内田)のチーフアドバイザーで、講師を務める料理教室でもたびたびキクラゲを使用。「定客の中華料理の他にも幅広く使える点をアピールできた。認知度アップや販売拡大につながれば」と話している。(久岡広知)

アサノのきくらげで 全国大会優勝！！

サイズが大きく、肉厚で 歯応えが非常に良いと 審査員より高評価！

審査員

- ・ 服部 幸應 (服部栄養専門学校校長)
- ・ 服部 津貴子 (服部栄養料理研究会会長)
- ・ 堀江 ひろ子 (NHK「きょうの料理」でおなじみの料理研究家)
- ・ 小淵 優子 (衆議院議員 日本特用林産振興会会長)



アサノのきくらげ ぜひお試しく下さい。



全店取扱い
ニシナ、マルイ
一部店舗のみ
山陽マルナカ
わたなべ生鮮館
天満屋ハピータウン

