

NPO法人そばネット埼玉  
第2回全日本創作そば料理コンテスト  
実施報告書

- 1 事業名 第2回全日本創作そば料理コンテスト
- 2 実施日 平成27年2月15日(日)
- 3 会場 埼玉県民活動総合センター料理研修室
- 4 事業の主旨、審査方法等  
別添開催要項、二次審査実施要領を参照
- 5 参加者  
出品者11人、出品者の補助5人、応援・見学21人 計37人  
審査員4人、スタッフ7人
- 6 コンテストの結果

第2回全日本創作そば料理コンテスト審査結果表			
NO	料理名	出品者	賞
	一般の部		
1	しなののきの子そばパスタ風	大池久男	欠席
2	蕎麦春巻き	中島聖冬	審査員特別賞
3	そばコロ・マルシェ	船塚 實	銅賞
4	そばピザ	福島雅子	
5	タピオカソバのおやき風	山崎幸代子	審査員特別賞
6	そばコロッケ	渡辺節子	審査員特別賞
7	中華蕎麦	岩本シナ子	銀賞
8	そば寿司	上村レイ子	審査員特別賞
9	レンジでチン! そばしんじょう	細谷直美	金賞
	酒肴の部		
10	しなの路のうすやき	大池貴美子	欠席
11	ねっちりそばの実あんかけ	原れい子	金賞
12	簡単お手軽 そば春巻き	細谷直美	銀賞
	スイーツの部		
13	SOBA ミルクレープ	船塚 實	
14	そば粉のチョイル3種	福島雅子	
15	そばとごぼうのビスコッティ	福島雅子	銅賞
16	蕎麦柚子タルト	山崎幸代子	
17	Mont-Blanc Sarrasin	山崎幸代子	
18	そば粉の実パウンドケーキ	岩崎よし子	金賞
19	みそピー そばもち	細谷直美	
20	そば粉の寒天寄せ	櫻井真美子	銀賞

審査は、創作性・味わい・美しさ・蕎麦の割合・調理方法・食材の選定、栄養バランス・ネーミングの8項目を5段階評価の合計点で評価します

## 7 コンテストの主な状況



開会式で挨拶する竹やぶ阿部孝雄審査員長



それぞれの調理台に分かれて料理開始です。



審査員はそれぞれの調理台を回って、出品者と対話をしながら採点の参考にします。



完成した料理から食味審査となります。審査員から出品者への質問に適切に答えることも重要です。



一堂に並べられた料理、力作です。



審査結果発表後、主催者代表理事から表彰状と金賞の盾を受け、喜びの出品者。



出品者とアシスタントに審査員・スタッフ・応援・見学者が和気あいあいとなって進められました。一同が記念写真に納まり、次回コンテスト出場を誓い合い閉会となりました。



協賛企業である笛木醤油(株)から出品者に参加賞として寄贈されたギフトセットは大好評でした。