

HIROSHIMA
GOHAN NO
OTOMO
CONTEST
RECIPE

広島
ごはんのおとも
コンテスト
レシピ

MOKUJI

- P01………… もくじ
- P02………… コンセプト
- P03………… レシピコンテストの運営方法
- P04-P05…… 食材紹介
- P06-P07…… 小松菜のナッツ和え 優秀賞
- P08-P09…… なすのラー油昆布焼き 優秀賞
- P10-P11…… ヘルシー肉巻き野菜 優秀賞
- P12-P13…… 唐辛子味噌 優秀賞
- P14-P15…… 小松菜とツナのめんつゆ炒め 特別審査員賞
- P16………… しいたけサンド 佳作
- P17………… ほんのり甘酒卵焼き 佳作
- P18………… ラー油昆布で簡単マグロのユッケ 佳作
- P19………… 彩りあえもの 佳作
- P20………… しいたけとこもち昆布の つくだに風 佳作
- P21………… 小松菜まるごと玉手箱 佳作
- P22………… 小松菜のふりかけ生春巻き 佳作
- P23………… 豚肉と小松菜の卵とじ 佳作
- P24………… 廿日市の小松菜とますや味噌の玉子落とし 佳作
- P25………… 秋刀魚田舎煮 佳作
- P26………… みそキューブ de PON 佳作
- P27………… 関係各社のコメント
- P28………… 佐伯中央農業協同組合 代表理事組合長のコメント

※レシピ本に掲載している内容は、レシピ応募者の表現に基づいて記載をしております。

GOHAN NO OTOMO CONTEST

広島ごはんのおともコンテストとは、指定の食材を活用し、

白ご飯にあう逸品レシピを募集するコンテストです。

コンテストを通じて、地元の食材に興味を持っていただき、

地産地消を促進したいという思いで企画しました。

今回のコンテストは、応募総数185点あり、

企業・学校・飲食店・主婦の方など多方面からの応募を頂きました。

厳正な審査の上で選ばれた作品を紹介させていただきます。



UNEI HOUHOU

GOHAN NO OTOMO

■レシピ募集開始

2017年7月14日～9月11日の期間、地元の食材を活用したオリジナルレシピの募集をさせていただきました。



■第1次審査会

本コンテストでは累計185点の応募をいただきました。2017年9月19日に、JA広島総合病院 管理栄養士の河本良美様、有限会社ヤマシタの山下幸士様を審査員としてお招きし、書類審査会を開催し、16点のレシピを選定させていただきました。



■第2次審査会

広島ごはんのおともコンテストの題材を提供していただいた協力企業の方々を審査員としてお招きし、試食審査を行い、優秀賞4点、特別審査員賞1点選ばせていただきました。



■最終審査会

2017年11月19日に実施されたJAフェスティバルにて、優秀賞4点、特別審査員賞1点を100食用差し、一般の方々へ審査員となり最優秀賞を選ばせていただきました。さらに、本レシピ本も参加者の方に配布をさせていただきました。



■学生もレシピ企画に参加

広島なぎさ中学校・高等学校では、家庭科の授業の一環として、本コンテストに取り組んでいただきました。他にも、広島学院大学、大竹高校、世羅高校の家庭科クラブからも素晴らしいレシピが届きました。



SYOKUZAI

ごはんのおともコンテストでは

各企業の食材の中から、最低1品目以上を活用した

白ご飯にあう、逸品レシピを募集いたしました。



佐伯中央農業協同組合

〒738-0034 広島県廿日市市宮内4473-1

TEL:0829-39-3232

FAX:0829-38-3407



小松菜



ホウレンソウ



しいたけ

佐伯中央農業協同組合の管内は、北は西中国山地、南は瀬戸内海に面し、縦に長く、標高差があるためスキーから海水浴まで楽しめます。この標高差を活かして、いろいろな農産物を栽培しています。



株式会社 ヒロツク

〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7-2-21

TEL:082-277-8896

FAX:082-277-8929



こもち昆布



ラー油昆布

合言葉は、「人が好き」「ふれあいが好き」「つくるのが好き」「笑顔が大好き」。

1942年(昭和17年)の創業以来、日本の伝統の味「佃煮(つくだに)」を皆さまにお届けしています。

代表作は、CMのフレーズでおなじみの「ヒロツクのこもち 昆布」です。

SYOKUZAI

地元広島为企业の食材を使った
地産地消の料理を、アイデアたっぷりの
オリジナルレシピでお楽しみください。



田中食品株式会社

〒733-0032 広島県広島市西区東観音町3-22
TEL:082-232-1331(代) FAX:082-231-7521



旅行の友



鰹みりん焼

大正初期、ふりかけ食品の先駆者として”旅行の友”を開発、発売しました。

以後、創業から現在に至るまで、ご家庭で安心して食べられる暖かい食品を作り続けています。



**母さんの味
ますやみそ**

〒737-0811 広島県呉市西中央3-7-40
TEL:0823-21-6633(代) FAX:0823-21-6636



カップ合わせみそ



生糍仕込み ますやの甘酒

ますやみそは、日本だけでなく、世界中のより多くの人々に、豊かで健康的な食生活を提案し続けています。
日本の健康で、季節の彩りにあふれた食生活を世界中の人々に届けたい、世界のいろいろなふるさとの味を
日本の人々に伝えたい、そんな思いが「ますやみそ」の食品ひとつひとつに込められています。

KOMATSUNA
NO

NUTS AE

GOHAN NO OTOMO



小松菜のナッツ和え

[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1束
- 宮島牡蠣の醤油(佐伯醤油)…大さじ1杯
- 無塩ミックスナッツ
(ピーナッツ、生くるみ、アーモンド、カシューナッツ等が入っているもの)…15~30g
- みりん…少量

[つくり方]

- ① 小松菜をよく洗い、沸騰したお湯でさっと茹でる。
- ② ①は水気をよく切り、3cmに切りボールに入れる。
- ③ ②に宮島牡蠣の醤油、無塩ミックスナッツを加え、混ぜる。
- ④ 味を見ながら、みりんでお好みの味に仕上げる。

小松菜はサツと茹で、色良くなる程度にすることで食感が楽しめます。
「宮島牡蠣の醤油」がポイント！ 普通の醤油より牡蠣の出汁が効いて美味しく仕上がります！
牡蠣醤油のみで充分美味しく仕上がりますが、お好みでみりんを入れてください。

NASU NO
RAYUKONBU
YAKI

GOHAN NO OTOMO



なすのラー油昆布焼き

佐伯の長なすはやわらかくて、うまい！
細かい部分はそのままごとろぞ。

ヒロツクのラー油昆布はピリ辛で、昆布が細かくカットしてあるので非常に便利です。

[材料と分量 2人分]

- ラー油昆布…大さじ2杯
- カップ合わせみそ…大さじ2杯
- 長なす…中2本
- 合挽きミンチ…200g
- 玉ねぎ…中1個
- 小麦粉…適量
- 卵…1個
- 塩胡椒…少々
- 調味料A

[砂糖…大さじ 2杯
みりん…大さじ2杯
酒…大さじ2杯]

[つくり方]

- ① なすを3cmくらいの輪切りにする。
- ② 真ん中をくり抜き、小麦粉をまぶす。
- ③ みじん切りにした玉ねぎ・ミンチを強火で炒めて、
塩胡椒を少々かけ、味付けをする。
- ④ ③を冷まし、くり抜いたなすと、みじん切りにした
ラー油昆布も加えて、混ぜる。
- ⑤ ②のなすに詰める。
- ⑥ 油をひいたフライパンで両面を中火で焼く。
- ⑦ 中火のまま調味料Aを入れて、煮詰まったら完成。

HEALTHY
NIKUMAKI
YASAI

GOHAN NO OTOMO



ヘルシー肉巻き野菜

材料が手に入りやすく、時間もあまりかからないので、簡単に体に良い料理をつくることができます。

[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1/2束
- 鰹みりん焼…2つまみ
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用)…200g
- にんじん…1/2本
- アスパラ…5本
- チーズ…20g
- 醤油…適量
- バター…30g
- レモン…2切れ

[つくり方]

- ① にんじん、アスパラ、小松菜を水で洗う。
- ② にんじんは皮をむいて千切り、アスパラ、小松菜を4等分にする。
- ③ アスパラ、小松菜を5分ゆでる。
- ④ アスパラ、にんじん、小松菜、チーズをそれぞれ肉で巻く。
- ⑤ フライパンにバターを熱し、醤油と一緒に5分間炒め、さらに火を消して5分間蓋をして蒸す。
- ⑥ ⑤を皿にうつし、鰹みりん焼をかけてレモンを添えて完成。

TOU
GARASHI
MISO

GOHAN NO OTOMO



唐辛子味噌

白いご飯にのせても、肉や魚、野菜、豆腐…と
お好みで様々な食材と一緒に食べてみてください。
ごはんのおともとして、酒の肴として、幅広く活用できる一品です。
ぜひ一度、食べてみてください。

[材料と分量 2人分]

- カップ合わせみそ…1kg
- 青唐辛子…230g
- 玉ねぎ…中1個
- 人参…中1個
- りんご…1個
- 砂糖…400g
- ごま油…適量
- 生姜…適量
- ニンニク…適量

[つくり方]

- ① 青唐辛子、玉ねぎ、人参、りんご、砂糖、カップ合わせ

みそをプロセッサー or ミキサーで細かくする。

- ② ①にごま油、生姜、ニンニクを加え、中火で炒める。

- ③ ②に水100mlを加え、弱火で20分煮詰める。

by 佐伯 久美子 優秀賞(ますやみそ)

KOMATSUNA TO
TSUNA NO
MENTSUYU
ITAME
GOHAN NO OTOMO



小松菜とツナのめんつゆ炒め

安く、簡単に、少ない食材で作れるので良いと思います。
味はめんつゆなので、ごはんによく合います。
最後にごまを少し加えると、いいアクセントになります。

[材料と分量 2人分]

- 小松菜…2束
- しめじ…1つ
- ツナ…1缶
- ごま…10g
- めんつゆ…30ml

[つくり方]

- ① 小松菜としめじを食べやすい大きさに切る。
- ② ツナは汁をきっておく。
- ③ 小松菜としめじを中火で炒め、
しんなりしてきたら、ツナとめんつゆを加える。
- ④ 盛り付けをして、ごまをふりかける。

SHIITAKE SAND

GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1/2束
- しいたけ…8個
- 牛ミンチ…100g
- 調味料A
 - 〔 カップ合わせみそ…大さじ1.5 杯
みりん…小さじ1杯
醤油…小さじ1杯 〕

[つくり方]

- ① しいたけの軸と牛ミンチを混ぜて、弱火で焼く。
- ② 小松菜を茹で、適当な大きさに切る。
- ③ しいたけのかさに、①②を詰めて、
しいたけで蓋をする。
- ④ 両面を弱火で焼き、調味料Aをかける。

しいたけサンド

しいたけサンドなのに
ハンバーガーに見えてしまう!!
ハンバーガーが好きな方にもオススメです。

by 船岡 潤・満田 かなん・脇田 日晴(広島なぎさ中学校・高等学校) 佳作(JA佐伯中央)

HONNORI
AMAZAKE
TAMAGOYAKI
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- ホウレンソウ…30g
- ますやの甘酒…大さじ2杯
- 卵…2個
- 塩…ひとつまみ
- 油…大さじ1杯

[つくり方]

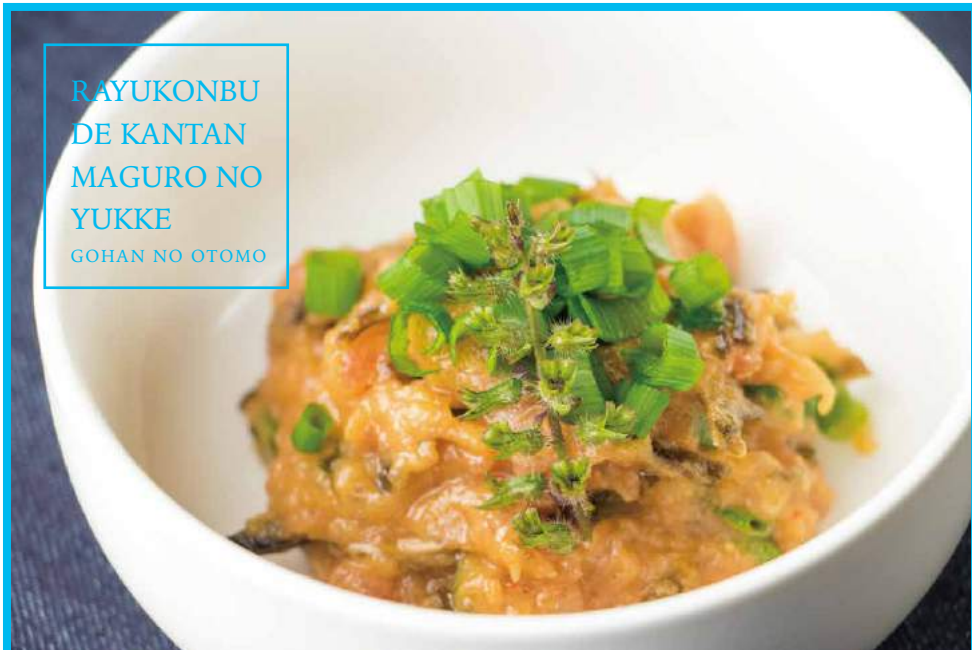
- ① 卵に甘酒を加えて、よく混ぜる。
- ② ホウレンソウはゆがいて、水気を切っておく。
- ③ ②のホウレンソウに、ひとつまみの塩で味をつける。
- ④ 大さじ1杯の油をフランパンにひき、卵で③のホウレンソウを包みながら、弱火で卵焼きを作る。

ほんのり甘酒卵焼き

卵の味付けは、
ますやの甘酒の甘みを活かしています。

by 広島県立大竹高等学校 家庭科クラブ 佳作(JA佐伯中央)

RAYUKONBU
DE KANTAN
MAGURO NO
YUKKE
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- ラー油昆布…30g
- マグロのたたき(ネギトロ用)…150g
- 卵黄…2個
- 青ネギ…1本

[つくり方]

- ① マグロのたたきにラー油昆布を混ぜる。
- ② 真ん中をくぼませて卵黄を入れる。
- ③ 小口切りにした青ネギを乗せて出来上がり。

ラー油昆布で簡単マグロのユッケ

卵白も一緒に入れると、味がマイルドになります。
できるだけ簡単に、かつ本格的な味に
仕上がるように考えました。

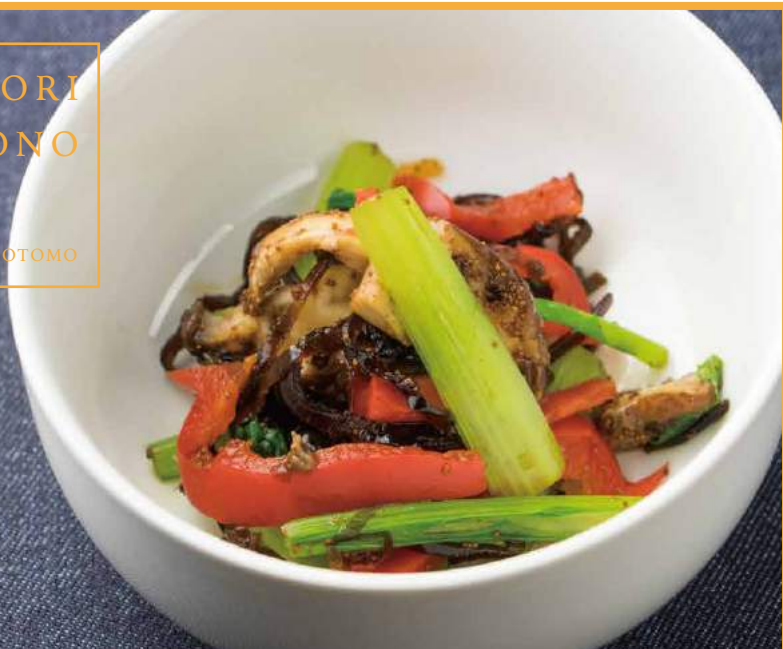
ラー油昆布のピリ辛味とごま油の風味が食欲をそそり、
白ごはんにかけても、

お酒のおつまみにもぴったりの一品です。

by 勝田 弥生 佳作(ヒロツク)

IRODORI AEMONO

GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- しいたけ…30g
- ホウレンソウ…60g
- こもち昆布…15g
- パプリカ…15g

[つくり方]

- ① しいたけ、ホウレンソウをゆで、水気を切る。
- ② しいたけは薄切り。ホウレンソウは3～5cmに切る。
- ③ パプリカは薄切りにする。
- ④ しいたけ、ホウレンソウ、パプリカをこもち昆布であえたら出来上がり。

彩りあえもの

味付けはこもち昆布の塩分とつまみのみです。
とてもしゃべりていって、こまめには進みます。

by 広島県立大竹高等学校 家庭科クラブ 佳作(ヒロツク)

SHIITAKE TO
KOMOCHI
KONBU NO
TSUKUDANIFU
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- しいたけ…77g
- こもち昆布…50g
- 穂しそ…少々
- 調味料A
 - 砂糖…大さじ1/2杯
 - みりん…大さじ1杯
 - 酒…大さじ1杯
 - 醤油…小さじ1杯

[つくり方]

- ① しいたけは軸を取り除き、半分に切り、1cmくらいの小口切りにする。
- ② ①を調味料Aで煮詰めて、冷ます。
- ③ こもち昆布と②を混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り、穂しそを散らし、飾りにする。

by 京ばあば 佳作(ヒロツク)

しいたけと
こもち昆布のつくだに風

穂しそは食べる分だけちぎります。
ごはんの上にのせ、一緒に食べることもできます。
お弁当の副にもぴったりです。

KOMATSUNA
MARUGOTO
TAMATEBAKO
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1/2束
- 旅行の友…10g
- たまご…1個
- 豚ひき肉…60g
- サラダ油…2g
- 調味料A
 - 〔 カップ合わせみそ…7g 〕
 - 〔 みりん…4g 〕
 - 〔 濃口醤油…3g 〕
 - 〔 酒…2g 〕

[つくり方]

- ① たまごを溶きほぐし、薄焼きにする。
- ② 小松菜を茎と葉に分けて茹で、冷水にとる。
- ③ 水気のきった小松菜(茎)を、長さ1cmに切り、旅行の友で和える。
- ④ ①を広げ、③をふくさに包み、小松菜の茎で巻く。
- ⑤ 熱したフライパンに油をひき、豚ひき肉を強火で炒める。
- ⑥ ⑤に調味料Aを加える。
- ⑦ 小松菜(葉)を広げ、⑥をふくさに包む。

小松菜まるごと玉手箱

広島市で栽培が盛んな小松菜を、まるごと食べられるようにしました。
中に何が入っているのか分からないため、玉手箱のように「ドキドキ感」が味わえると思います。
朝ごはんやお弁当に入れて旅行のお供にぴったりです！
また、ごはんの上のせてほくしながら食べ、途中からお茶漬けにして、二度味わうこともできます。

by 広島女学院大学 食育サークル 佳作(田中食品)

KOMATSUNA
NO
HURIKAKE
NAMA
HARUMAKI
GDHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…4束
- 鰹みりん焼…大さじ2杯
- カップ合わせみそ…大さじ1杯
- 塩…小さじ1杯
- ライスペーパー(小さめ)…4枚

[つくり方]

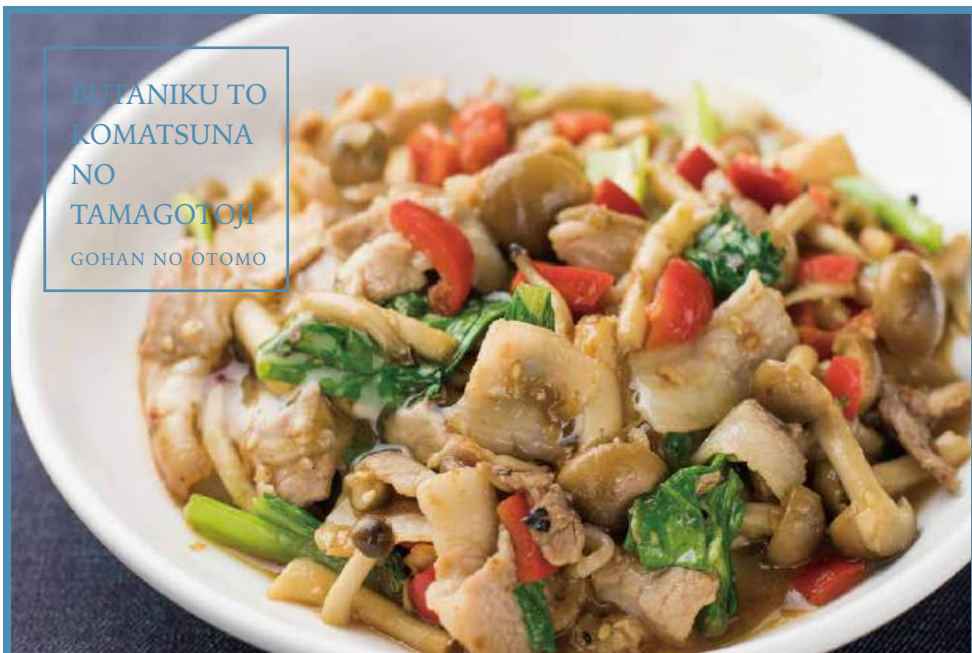
- ① 塩を入れたたっぷりのお湯で小松菜を茹でる。
- ② 色が鮮やかになったら、すぐに氷水に取り、冷やしておく。
- ③ ライスペーパーの両面に霧吹きし、軽く戻す。
- ④ ③の中央に鰹みりん焼をかける。
- ⑤ 水気をきった②の小松菜を5cmに切り、
④の上にのせる。
- ⑥ ⑤の手前から巻き、両端を巻き込む。
- ⑦ 半分に切りカップ合わせみそを添えて、できあがり。

小松菜のふりかけ生春巻き

小松菜を氷水に取ると、より鮮やかになり、
またすぐに冷めるので時短にもなります。
味付けいらずで材料も少なく節約レシピです。

by O型ゆみさん 佳作(田中食品)

BUTANIKU TO
KOMATSUNA
NO
TAMAGOTOJI
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1束
- 鰹みりん…小さじ2杯
- カップ合わせみそ…大さじ1杯
- 豚バラ肉…100g
- エノキダケ…1束
- パプリカ(赤)…半分
- 卵…1個
- 醤油…大さじ1杯
- 塩胡椒…少々

[つくり方]

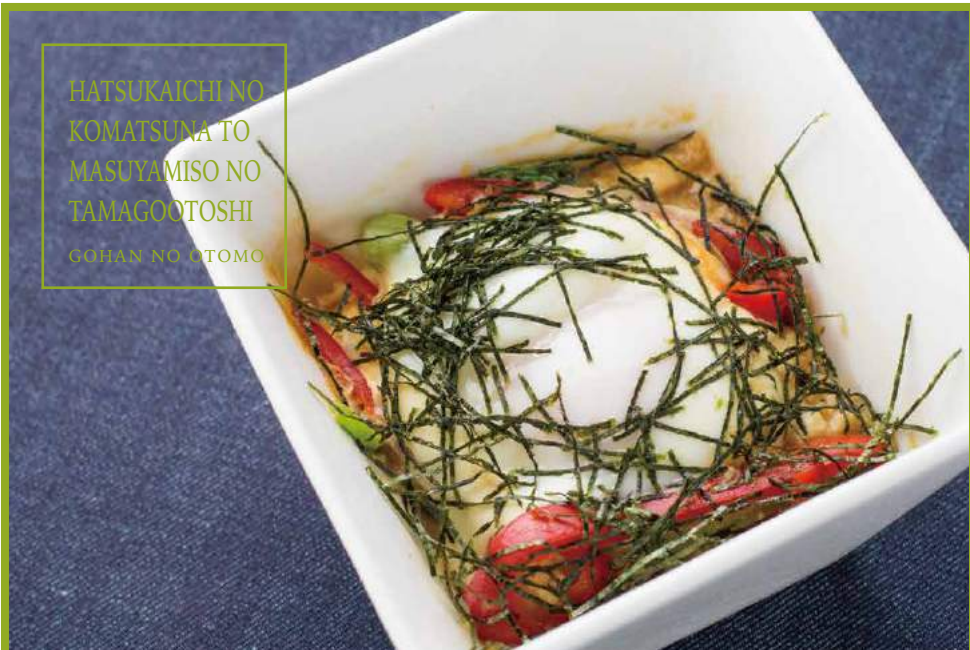
- ① 豚バラ肉は1cm幅に切り、塩胡椒を振る。
- ② エノキダケ、小松菜は3cmくらいに、小松菜の根元は1cmくらい切る。パプリカは、粗みじん切りにする。
- ③ テフロン加工のフライパンを熱し、豚バラ肉を強火でさっと炒める。
- ④ エノキダケ・パプリカ・小松菜の茎を入れて、強火で炒める。
- ⑤ 小松菜の残りを入れ、カップ合わせみそと醤油を混ぜたものを入れ、味をつける。
- ⑥ 溶き卵を入れて、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑦ 盛り付けて、上から鰹みりんをかける。

豚肉と小松菜の卵とじ

野菜から水分が出るので、みそや醤油は加減します。
卵は、固くなるまで蒸らす、
とomotenashi料理のつくりかたです。

by 川本 典子 佳作(田中食品)

HATSUKAICHI NO
KOMATSUNA TO
MASUYAMISO NO
TAMAGOOTOSHI
GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1束
- きざみのり…少々
- 豆腐…1/3丁
- 調味料A
- 玉子…1個
- カップ合わせみそ…大さじ1杯
- パプリカ…少々
- 砂糖 …小さじ1/2杯
- みりん…大さじ1杯

[つくり方]

- ① 茹でた小松菜を刻む。
- ② 調味料Aを混ぜ合わせて、
賽の目に切った豆腐を軽く混ぜる。
- ③ 深めのお皿に盛り付けて真ん中に窪みをつくる。
- ④ 窪みに玉子1個を割り入れ、しっかりラップして
電子レンジ500Wで2分30秒ほどかける。
- ⑤ 飾りに刻みパプリカ少々、
きざみのり少々かけたら出来上がり。

甘日市の小松菜と
ますや味噌の玉子落とし

最初の材料混ぜ合わせるときはシッカリ混ぜて
最後に賽の目に切った豆腐を軽く混ぜます。
電子レンジを使うときは、お皿にしっかりラップをします。
やり過ぎると弾けます！

食べるときは、半熟卵を混ぜて食べるとまろやかになります。

by げんやのげんさん 佳作(ますやみそ)

SANMA INAKANI

GOHAN NO OTOMO

[材料と分量 2人分]

- しいたけ…2個
- ホウレンソウ…1束
- 甘酒…200ml
- 秋刀魚…1尾
- 豆腐…1/4丁
- 牛蒡…1/4本
- にんじん…1/3本
- 白髪ねぎ…1掴み
- 木の芽…2枚
- 調味料A

[カップ合わせみそ…20g
みりん…25ml
酒…50ml]

[つくり方]

- ① 秋刀魚を三枚に下ろし、片身ずつ丸めて串でとめる。
- ② ①に霜降りをする。
- ③ ②を鍋に入れ、甘酒を注ぎ、つけておく。
- ④ その鍋を火にかけ、5分程煮る。
- ⑤ 調味料Aを甘酒と秋刀魚の入っている鍋に入れる。
それぞれの野菜を入れ、一緒に煮込む。
- ⑥ 鍋に落とし蓋をし、沸いたら弱火にし、
10分から15分火にかけ、味を整え完成。

秋刀魚田舎煮

砂糖を一切使わず、甘酒の甘みだけで煮た点と、栄養価の高い甘酒と、みその相性がとても合う、体に優しい一品だ。

by 山口 領 佳作(ますやみそ)

MISO CUBE DE PON

GOHAN NO OTOMO



[材料と分量 2人分]

- 小松菜…1束
- 旅行の友…大さじ4杯
- カップ合わせみそ…大さじ5杯
- 梅干し…5個
- ごま油…大さじ2杯
- ワンタンの皮…20枚
- 砂糖…大さじ1.5杯

[つくり方]

- ① 小松菜をみじん切りにし、砂糖・塩・こしょうを加え、ごま油で炒める。
- ② 火を止めて、カップ合わせみそ、たたいた梅肉を入れ、混ぜる。
- ③ 再び火をつけて、鍋肌が焦げない程度に水分をとばす。
- ④ 火を止めて、旅行の友を入れて混ぜ、器にとる。
- ⑤ 大さじ2/3程度をワンタンの皮に包む。
- ⑥ フライパンで両面がパリッとするぐらい、焦げ目をつける。

みそキューブ de PON

合わせみそと梅肉の相性の良さ。

キューブにしてPONとお椀に入れ、

お湯(150ml)をそそげば、みそスープ。

白いご飯の上にのせ、お湯をそそぐと、みそスープ茶漬け。

キューブ冷凍で朝の時短に!!!

by 沢田紀美 佳作(ますやみそ)

COMMENT

GOHAN NO OTOMO

2017年10月12日(木)JA佐伯中央 本店4階大ホールにて、株式会社ヒロック、田中食品株式会社、株式会社ますやみそ、旬菜蔵の代表者の方々、佐伯中央農業協同組合の代表が集まり、1次審査会を通過したレシピの試食審査会(2次審査会)を実施いたしました。

株式会社 ヒロック

代表取締役

竹本 新



なすのラー油昆布焼き



今回のレシピでは、なすとラー油昆布の相性が非常によく、あわせることにより相乗効果を感じられました。また、なすは地元でも非常に多くとれる野菜の1つです。今後、なすとラー油昆布を通じて、新商品の開発なども期待できるレシピだと感じました。このレシピで、ぜひ白いご飯を食べていただきたいです。

田中食品 株式会社

常務取締役

田中 孝幸



ヘルシー肉巻き野菜



野菜と肉とチーズ、そしてカツオのふりかけ。このレシピは、栄養素の観点からも非常にバランスの良い料理だと感じました。ふりかけは主にご飯にかけてことが主流です。ただ、今回は風味調味料とも使っていていただいております。アイディアもあります。「食」という字は、人を良くすると書きます。このレシピはそんな魅力も感じる事ができました。

株式会社 ますやみそ

生産企画室 室長

舩本 憲司



唐辛子味噌



唐辛子味噌は一般的に辛いと言われております。ただ、この唐辛子味噌は非常に唐辛子の風味が生きておりますが、辛すぎず、どなたでも食べることができるものになっております。今回は、鯖につけて食べるレシピが出されておりますが、他の食材でもマッチしますし、ご飯にも合うと感じております。

旬菜蔵

店主

友安 健



小松菜とツナのめんつゆ炒め



この料理は、小松菜が大変美味しく感じました。小松菜は、値段的にも購入しやすく、年中採れる美味しい野菜です。小松菜のシャキシャキ感とめんつゆの風味が、絶妙なバランスを感じました。このレシピの魅力は、作ることの簡単さにもあります。より多くの方に地域の食材を食べていただきたいという想いで、このレシピを選びました。

佐伯中央農業協同組合

代表理事専務

能島 昭紀



小松菜のナッツ和え



ごはんのおともは、色が地味なイメージがありますが、このレシピは色彩が非常に豊かな印象がありました。ごはんのおともでもありながら、酒のおともにもなります。今回審査に残ったレシピの中では、非常に歯ごたえもあり、若い世代にも食べてもらえそうです。非常にいいアイディアだと感じ選ばせていただきました。

COMMENT

GOHAN NO OTOMO



佐伯中央農業協同組合

代表理事組合長

忠末 宜伸

このコンテストの趣旨は、消費量の減少が激しい、米の関心を高めるために広島県内の企業がつくるみそ、佃煮、ふりかけなどの加工食品、そしてJAが増産に力を入れている、小松菜、しいたけ、ホウレンソウなどの野菜の新しい食べ方の提案をするものになります。白いご飯にあう逸品を創作するために、色々な食材を提供していただきました、株式会社ヒロツク様、田中食品株式会社様、株式会社ますやみそ様、特別審査員としてご参加いただきました旬菜蔵の友安様、そして審査会の料理でご協力をいただきました有限会社ヤマシタ様には本当に感謝をしております。本コンテストを皮切りに、米への関心を高めるとともに、地域間連携を起こし、地産地消を促進して参ります。

広島ではんのおともコンテスト

主催：佐伯中央農業協同組合
〒738-0034

広島県廿日市市宮内4473-1

TEL 0829-39-3232

<http://hiroshimagohan.com/>

協力：株式会社ヒロツク、田中食品株式会社、株式会社ますやみそ、
一般社団法人 地域ブランドプロデューサー協会、有限会社ヤマシタ
後援：JA共済連 広島、JA全農ひろしま、廿日市市、大竹市

本書の無断転載を禁止します。

落丁・乱丁本はお取り替えます。