

ざこばの朝市 × ミラコラ

おいしい!

自由
すぎ!?

米ぬけの子

アレンジ コンテスト

たのしい!

入賞作品発表!

こんな
アリ!?

みんなが家族で考えたおもしろレシピの
入賞作品はどれ!?
今すぐ試してみたくなる!

ステキな副賞も
プレゼント
されました!▶



ざこばの朝市賞

井原水産
最優秀賞・優秀賞

井原水産
最優秀賞

益田 実優 殿



料理名

数の子のカプレーゼ

料理の感想

数の子に味がなかったので
カプレーゼとけっこう合った。
もう少し、
下味を付けておいても
よかったですかなあ

数の子の感想

この前、焼いて（数の子を）
食べただけど生の方が
プチプチしてて、おいしかった

審査員より

かずのこ、チーズ、トマト、バジルの色のバランスで見た目もきれい。
インスタ映えもバッチリ。食卓を鮮やかに彩る逸品です！

井原水産
優秀賞

森下 夢加 殿



料理名

カレー風味パリパリチーズのかずのこもち

料理の感想

今までたらこも
食べなかったけど
食べた

数の子の感想

本当は魚のたまご苦手

審査員より

アイディアが斬新。『本当は魚のたまごは苦手』だったのに今回のチャレンジで
食べれるようになったとのコメントに、まさしく食育の原点を感じました。

井原水産
優秀賞

宮川 英里 殿



料理名

大人と子どものかずの子ディップ

料理の感想

クリームチーズ・メンタイマヨ・

わさびマヨ・からしまヨ・

バジルマヨアボカド、

どのソースにまぜてもおいしかったです。

子どもには、バジルマヨアボカドソース
かずの子がおすすめです。

数の子の感想

かずの子はいろいろなものにあうんだなと
おもいました。
パーティーりょうりにかずの子は、ぴったりだと
おもいました。

審査員より

ネーミングも素晴らしい。パーティー料理にピッタリとのコメント。かずのこディップ
を囲んで楽しく家族で団欒する微笑ましい食卓が目に浮かぶ逸品です。

井原水産 優秀賞

松本 康汰 殿

料理名	ぶた肉と大ばの つつみやき
数の子の感想	カリカリしていた。
料理の感想	ぶた肉と数の子の しょっかんが おいしくて 食べやすかったです。
審査員より	なかなか思いつかない 斬新なアイディアです。 審査した大人達 イチオシで 食べてみたいと 思わせた逸品でした。



井原水産 優秀賞

高野 遥 殿

料理名 かずのこバーガー

数の子の感想 思ったより、
しょっぱかったです。

料理の感想 しょっぱさをなくすために
クリームチーズと
マヨネーズを
入れてみました。
スモークサーモンと
レタスとレモンを
入れたら、きれいで
おいしかったです。

審査員より かずのこ+ごはんの和の
イメージを覆し、あえて
パンとのマッチが面白い
アイディアです。
数の子の街 留萌の
ご当地バーガーとして
採用したい逸品です。



さんつね賞

饗庭 凜太郎 殿



料理名

数の子の
クリームほうれんそうベーコンパスタ

料理の感想

クリームパスタの中に
コリコリという
しゃっかんがあり
おいしく楽しく食べれた

数の子の感想

数の子をパスタに使う時、
やいたらつぶつぶになって、
しゃっかんがかわったのがびっくりした。

審査員より

数の子を月のように見せるのは、とっても斬新。
数の子の存在をしっかりアピールできているのが、受賞のポイントでした。

さんつね賞

寺澤 舞夏 殿

料理名	数の子の にくまきフライと 生ハムまき
数の子の感想	生で食べると プチプチがつよくて 火がとおると プチプチがよわくなった。
料理の感想	フライの方が たべやすかった。 生はだんりょくがあった。 またたべたい。
審査員より	食卓に並んだ瞬間に 笑顔なります。 作った人も食べる人も どちらも笑顔が 溢れている光景が イメージできました。



ぎこばの朝市賞

豊永 大将 殿



料理名

4種の「うまい棒」
～数の子を添えて～

数の子の感想

程良い塩味とプチプチした
食感がマッチし、
とても食べ応えがありました。

審査員より

とにかく斬新で、度肝を抜かれました。

小さい頃から慣れ親しんだうまい棒に、数の子を合わせるなんて、誰が考てるの？

料理の感想

うまい棒の「チーズ」「めんたいこ」「たこ焼き」「コーンポタージュ」の4種類に数の子を添えてみました。基本的にうまい棒のまとわりつくようなパサパサ感と、数の子のプチプチ感は合わないことがわかりました。個人的にはチーズが一番良かったです、どれもイマイチでした…。