## 鶴岡の食の魅力を高め、伝える

# 第1回鶴岡 No. 1 次世代料理人決定戦

食文化創造都市・鶴岡の食を国内外にアピールできる次世代のリーダーを輩出しようと初開催。 テーマは「通常提供できる『鶴岡』を表現した料理」で、応募があった17人の中から1次審査 を通過した6人が最終選考に挑みます。グランプリ1人と準グランプリ2人は、鶴岡を代表する 料理人として今後、食文化創造都市の発信役を担います。初の栄冠は誰の手に!



### 決勝大会。授賞或

日時:2月18日(火)午後3時50分

会場:グランドエル・サン

観覧者: 先着100人 (要事前申込み) ※観覧者の中から当日抽せんで選ばれた 6人が、市民審査員として実際に料理 を食べ投票にご参加いただきます。

申込み: 鶴岡食文化創造都市推進協 議会☎25 - 2111内線592

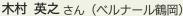
## ファイナリストの6人に意気込みを語ってもらいました



遠藤 亮 さん (鶴岡協立病院)

[料理名] 藤沢カブと庄内豚のミル フィーユ仕立て

鶴岡の豊かな食材で入院患者を元気に したい。病院食でもこういう料理がで きるという思いが詰まっています。



[料理名] 鱈の白菜包み味噌の淡雪が け~春の気配~

鱈という旬の食材を伝統料理の鱈汁と は違った形で提供できたら面白いと思 い今回の一皿にしました。



# 本間 和博 さん (鶴岡料理 すず音)

[料理名] 冬の味覚(鶴岡を一つの吸

須田 剛史 さん (魚匠ダイニング沖海月)

庄内で鱧を使った料理を食べられる環境

を作りたいと思いました。今後も新しい 食材を皆さんと共有していきたいです。

[料理名] 秋鱧とぶりこの椀物

和食は吸椀が大事な一品です。庄内の 冬の味覚である鱈とカニをどうにかお いしく仕立てたいと思いました。





齋藤 翔太 さん(庄内ざっこ)

[料理名]「豊食を繋ぐ」口細カレイの 包み焼き やさしいソースで

口細カレイの骨も身も全てを使って作 りました。若い世代から年配の方まで、 いろんな食感を楽しめる一皿です。



渡部 賢 さん(日本料理 わたなべ)

[料理名] つや姫のお椀~鶴岡食材と ともに~

自家栽培の野菜とお米を中心に、鶴岡 の食材を生かしています。郷土を大切 にした料理を心掛けて作りました。

#### 編集・発行/鶴岡市総務部総務課



鶴岡市役所

朝日庁舎

〒 997 - 8601

〒 997 - 0492

〒 999 - 7205

山形県鶴岡市馬場町9-25

☎0235 - 25 - 2111 FAX0235 - 24 - 9071

(メールアドレス) tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp (ホームページ) http://www.city.tsuruoka.lg.jp

(フェイスブックページ) https://www.facebook.com/tsuruokacity

(窓口受付時間) 月曜~金曜日(祝日・年末年始を除く) 午前8時30分~午後5時15分

〒 999 - 7696 藤島庁舎 市内藤島字笹花25 ☎64 - 2111

〒 997 - 0192 羽黒庁舎 市内羽黒町荒川字前田元89 ☎62 - 2111 櫛引庁舎 〒 997 - 0346 市内上山添字文栄100 ☎57 - 2111

市内下名川字落合 1 ☎53 - 2111 市内温海戊577 - 1 ☎43 - 2111









《人口と世帯》(令和元年12月31日現在)

住民基本台帳人口合計:125,500人 (男:60,061人、女:65,439人)

世帯数: 49,022世帯

