

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・授賞式

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けます。
 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いただきました

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。

須田 剛史 さん（魚匠ダイニング沖海月）
 [料理名] **秋鱧とぶりの椀物**
 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。

木村 英之 さん（ベルナール鶴岡）
 [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ます。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（鶴岡を一つの吸椀で）**
 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。郷土を大切にしたい料理を心掛けて作りました。



環境に配慮し古紙再生紙と植物油インキを使用しています

編集・発行／鶴岡市総務部総務課

鶴岡市役所 本所 〒997-8601 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

藤島庁舎 〒999-7696 市内藤島字笹花25 ☎64-2111
羽黒庁舎 〒997-0192 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
朝日庁舎 〒997-0492 市内下名川字落合1 ☎53-2111
温海庁舎 〒999-7205 市内温海戊577-1 ☎43-2111

→メールはこちらから



→ホームページはこちらから



《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