



# 第3回立科の味「料理コンテスト」開催

9月10(土)日から10月31日(水)まで募集した作品について、11月11日(日)に審査・表彰式が行われました。



見た目も美味しそうな作品が数多く出品され、審査も難航しました。  
審査員の方々からは「アイデアはとても良いので、更においしく食べられる工夫をされて再チャレンジを」という講評をいただきました。



## 最優秀受賞者の皆さん

来年度も開催予定です。多くの皆様方の参加をお待ちしております。

### 弁当の部 (応募2点)

最優秀賞



おいしいな 菜ないろ御膳 (菜ないろ畑加工部)

### 郷土料理の部 (応募10点)

最優秀賞



科乃豚塩煮 林檎風味の田楽 (花いずみ)

### 菓子の部 (応募13点)

商品化



蓼科山のブランマンジェ (芝間晴美さん)

### 加工品の部 (応募5点)

商品化



辛口課長の辛味噌1・2・3 (都市農村交流の会)

優秀賞



たてしなみぞれ牛乳鍋 (菅原 誠さん)

優秀賞



銘菓 蓼科山 (大道寺恒夫さん)

優秀賞



ハスカップジャム (たてしな屋)

優秀賞



陣内岩魚 林檎餅焼 (花いずみ)

商品化

優秀賞



蕎麦のセミフレッド (大道寺ひろこさん)

優秀賞



発酵黒にんにく (たてしな屋)

## グッドネーミング賞

実りのカルテット

あなたのそば饅頭

辛口課長の辛味噌<sup>ワン ツー スリー</sup>1・2・3

おいしいな 菜ないろ御膳

## 第1回立科町そばまつりも同時開催

立科町細谷のそば粉を使い、町内のそば打ち名人の打つそばをご試食いただきました。

