

グランプリ受賞! 岩佐愛子さん考案の「ガパオ風彩りうーめん」レシピ



ツナ缶と2種類のパプリカ、ピーマンで彩りよく作りました。調理のポイントは、ナンプラーを使わずに、焼き肉のたれを使って味付けをしたところです。甘めの味付けで、小さい子でも食べやすくなっています。ぜひお試しください。

材料 (2人前)

- ・白石うーめん200g (2束) ・ツナ缶1缶
- ・タマネギ半分・パプリカ (赤・黄) 各半分
- ・ピーマン1個 ・卵2個 ・ニンニク1かけ
- ・しょう油大さじ1 ・焼肉のたれ大さじ5

作り方

- ①目玉焼きを焼いておく。
- ②ツナ缶のオイルでみじん切りにしたタマネギ、角切りにしたパプリカを炒める。
- ③②に火が通ったら、ツナを入れて炒め、すりおろしたニンニク、しょう油、焼肉のたれを加えて、水分が程よくなるまで炒める。
- ④うーめんを茹でて水洗いし、水を切っておく。
- ⑤器にうーめん、③の炒めたツナと①の目玉焼きを盛り付けて完成。



1_レシピ審査を勝ち抜き、中央公民館で行われた本選大会に出場された8組の皆さん。自慢のうーめん料理を披露しました!

第4回わが家自慢の白石うーめんコンテスト

「わが家自慢の白石うーめんメニュー」を募集
県内外から83点が応募! レシピ審査で選ばれた8組が本戦に出場

11月9日、白石温麺を使ったメニューを競う「わが家自慢の白石うーめんコンテスト」(奥州白石温麺協同組合主催)が中央公民館で開催されました。今回のコンテストには、県内外から83点が応募。レシピ審査で選ばれた8組9人が本戦に出場しました。

会場では、参加者が調理した作品を同組合理事長吉見光宣さんや、やまぶき亭店長菊地正敏さんなど5人が、彩りや盛り付け、味のバランス、調理のしやすさ、ユニークさなどを審査。岩佐愛子さん(仙台市)が考案した「ガパオ風彩りうーめん」がグランプリに輝きました。

表彰式は、ホワイトキューブで開催した農業祭のステージで行われ、ゲストに本市出身で女優・声優の鈴木琴葉さんが白石うーめんが大好きな「白石うーめん女子」として登場。「私が考案した白石うーめんのレシピをブログに掲載しているので見てみてください」とアピールしました。

今年の3月に本市では、「奥州白石温麺振興条例」が制定され、毎月7日を「白石温麺の日」と決めました。温麺は、栄養価が高く胃にやさしい食品です。毎月7日はうーめんを食べましょう。



5_白石市長賞を受賞した「おやじも嬉しいシジミうーめん」 6_やまぶき亭賞を受賞した「宝箱」 7~11_惜しくも入賞を逃した本戦出場の作品 7_「キーマカレーうーめん」 8_「食べて意外なうーめん春巻」 9_「やさしい秋のグラタン」 10_「さっぱり! ナスとトマトのサンラーつけ麺」 11_「大人のおつまみうーめん」 12_審査後は、8組の皆さんが考案したうーめん料理をみんなで試食!

「歴代白石うーめんコンテストレシピ」 せんだいタウン情報machico <http://machico.mu/>

※第4回白石うーめんコンテストレシピは12月にサイト公開予定です。



2_料理を審査する審査員の皆さん。右からヘルスメイト白石理事河村文子さん、ヘルスメイト白石会長立由ふち子さん、うーめん茶房清治庵佐藤洋子さん、奥州白石温麺協同組合理事長吉見光宣さん、やまぶき亭店長菊地正敏さん 3_右から白石市長賞を受賞した阿子島裕明さん(白石市)、グランプリを受賞した岩佐愛子さん、やまぶき亭賞を受賞した笠師由紀さん(山元町) 4_表彰式後に行われたうーめん抽選会で抽選をする琴葉さん