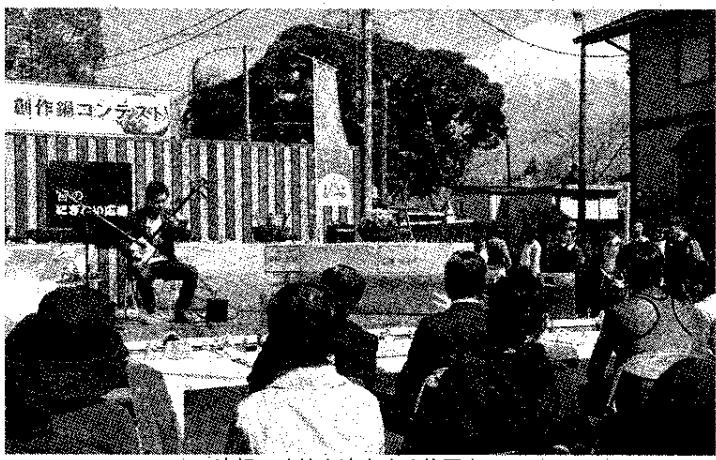




審査員が6組の創作鍋を試食



最優秀賞に輝いた芝山さん(中央)と巻井さん(右)



津軽三味線を演奏する牧野さん



第1回コンテストの出場者と審査員の皆さん



調理を見守る審査員の須藤市長(上)、多くの人にぎわう会場

日本一の「創作鍋のまち」を目指す 地産食材で初のコンテスト

「日本一の創作鍋のまち・富士宮」を目指す「第1回創作鍋コンテスト」が25日、富士宮のにぎわい広場で行なわれた。一般・プロの両部でエントリーした6組が富士宮の食材をふんだんに使用した創作鍋を調理し、須藤秀忠市長をはじめとする審査員4人が試食。

「富士宮の鍋王」には表して同協議会の渡辺長(長)が主催。開会式で主催者を代表して同協議会の渡辺進議会(渡邊英彦会長)が主催。

一般の部で巻井真理子(三島市)、プロの部で芝山幸男さん(たつ木)がそれぞれ輝いた。市フードバーー推進協議会(渡邊英彦会長)が主催。

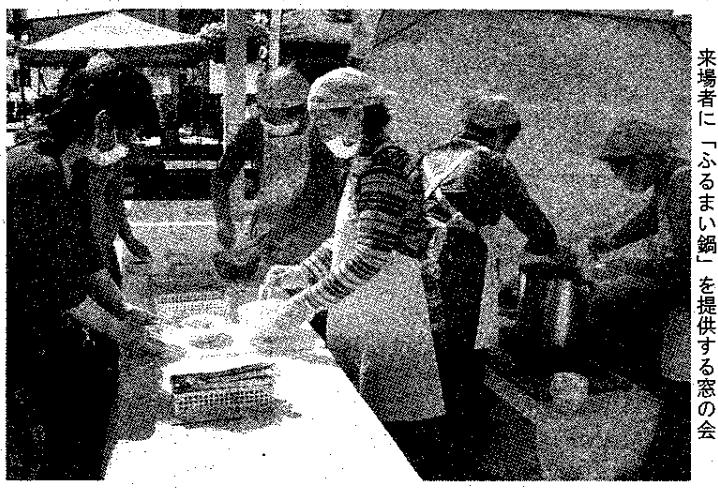
審査副会長は「フードバーー推進協議会では

日本一の「創作鍋のまち」を目指す

「初代鍋王、に巻井さん(一般)、芝山さん(プロ)輝く 富士宮市フードバーー推進協議会



出場者の創作鍋を吟味



来場者に「ふるまい鍋」を提供する慈の会



富士宮市内の4酒蔵が「だいびんじょう」を振る舞う



創作鍋の特徴を説明する出場者

冬だけのものではなく、その季節に一番おいしい食材を使うこと

で春の鍋、夏の鍋、秋の鍋を味わうことができる。1年を通してどんな創作鍋ができるのか楽しみにしていてほしい」と激励した。

コンテストでは、二組の食を通じたさまざまな取り組みを行ってみた。今回は、富士市のさまざまな食材を生かし、新たな富士の名物が生まれるこ

とを期待して創作鍋コンテストを企画した。

どのよろに地元の食材が工夫され、鍋になるのかを見てほしい。今

日を機会に自慢できる

焼そばやニジマスなどの食を通じたさまざま

な取り組みを行ってみた。今回は、富士山の湧水がもたらす富士

の力を見てほしい。今

シマスや酒かす、ゆで落花生、しいたけ、牛乳、白菜、たけのこ、

もやし、豆腐、イノシ

シマスや酒かす、ゆで落花生、しいたけ、牛

ミュニティ静岡会長の天野友江さんの4人が美しさや独創性、味覚、総合性を基準に審査

し、初代「富士宮の鍋王」を決定した。

会場内では、国内外で活躍する津軽三味線奏者の牧野太紀さん(県立吉原高校2年)による演奏をはじめ、

須藤市長と渡辺副会長、藤市長と渡辺副会長、タケノコ王として活躍する日本一の創作鍋のまちを目指していくため、審査員の一人とし

する風岡直宏さん、ベジと風岡直宏さん、ベジとモコと野菜ソムリエコ

ミュニティ静岡会長の天野友江さんの4人が美しさや独創性、味覚、総合性を基準に審査し、初代「富士宮の鍋王」を決定した。

シマスや酒かす、ゆで落花生、しいたけ、牛乳、白菜、たけのこ、もやし、豆腐、イノシ

シマスや酒かす、ゆで落花生、しいたけ、牛

ミュニティ静岡会長の天野友江さんの4人が美しさや独創性、味覚、総合性を基準に審査

し、初代「富士宮の鍋王」を決定した。

会場内では、国内外で活躍する津軽三味線奏者の牧野太紀さん(県立吉原高校2年)による演奏をはじめ、

須藤市長と渡辺副会長、藤市長と渡辺副会長、タケノコ王として活躍する日本一の創作鍋のまちを目指していくため、審査員の一人とし

する風岡直宏さん、ベジと風岡直宏さん、ベジとモコと野菜ソムリエコ

ミュニティ静岡会長の天野友江さんの4人が美しさや独創性、味覚、総合性を基準に審査し、初代「富士宮の鍋王」を決定した。

</