

第18回シーフード料理コンクール出場者名簿

番号	部門	氏名	フリガナ	都道府県	料理作品名 (メイン魚料理2品名)	設定	主な魚種	学校名・職業
1	お魚料理チャレンジ8名	1 玉谷 貴子	タマヤタカコ	山形県	大漁満足！魚釣りの朝に親子で楽しむお魚ワンプレート (アジのたたきサンド/アジのピッツア)	親子	アジ	会社員
2		2 長瀬 有里	ナカセユリ	茨城県	豪快にがぶり！海の幸ざっしり爆弾揚げのワンプレート (磯部爆弾揚げ/スルメイカと切り昆布の蓮根入りマカロニサラダ)	家族でランチ	サワラ・イカ	講師業
3		3 田村 和子	タムラカスコ	千葉県	お手軽でも満足お食プレート (鯖寿司/桜えびの茶わん蒸し)	家	サバ・サクラエビ	従業員
4		4 岩田 千波	イワタチナミ	富山県	海軍げんキッズランチ (日本海軍パエリア・鯛のひじきフリットオーロラソースと骨せんべい)	パーティ	アマエビ・イワシ・ヒジキ	講師業
5		5 新村 清佳	シンムラサヤカ	静岡県	海の世界 (いわしの納豆磯辺揚げ/桜エビ&マグロのふわふわ焼き 本物のマシュマロチョコはど〜れだ?!!)	子ども & ママ友	イワシ・マグロ・桜エビ	静岡県おさかな普及協議会推薦・公務員
6		6 野々上 昌利	ノノウエマサトシ	大阪府	やさしい味わいで楽しむお魚ワンプレート (海鮮追い味スープ碗/魚魚を使ったトロける春巻き)	お店	クルマエビ・タイ・アナゴ	会社員
7		7 高井 顕	タカイアキラ	山口県	連子鯛の医食同源プレート (菜膳カルトッチョ/連子鯛のアラと豆のスープ)	おうち	レンコダイ	下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会推薦・会社員
8		8 森田 昌子	モリタマサコ	熊本県	家族そろって楽しい海鮮ワンプレート (エビ・タコはんぺんコロケ/もずく酢)	家族	エビ・タコ・モズク	JF熊本漁連推薦・保育士
9	プロを目指す学生8名	1 岸 美月	キシミツキ	北海道	さんまでお魚ライスバーガーのワンプレート (さんまの蒲焼きハンバーグ/しらすとチーズのポテトサラダ)	給食	サンマ・シラス	酪農学園大学食と健康学類管理栄養士コース3年
10		2 春井 優一	ハルイユウイチ	北海道	味覚弾ける!ニシンづくしプレート (がごめ昆布とニシンの和風パスタ/ニシンのベッカフィーコ)		ニシン	北海道三笠高等学校食物調理科3年
11		3 要害 莉緒	ヨウカイリオ	宮城県	Seafood・Café (鮭のラタトゥイユ風チーズ焼き/あさりと野菜のスープ)		ギンザケ・アサリ	宮城調理製菓専門学校上級調理技術科西洋料理専攻2年
12		4 七宝 大翔	シチホウヒロト	福井県	ハワイ風ワンプレート (マヒマヒハンバーグロコモコ/まぐろのカツ)		シイラ・マグロ	青池調理師専門学校高等課程1年
13		5 桶仕 奈那	オケシナナ	岐阜県	魚で世界を味わえ! (サバサ/イカのミネストローネ)		サバ・イカ	岐阜女子大学健康栄養学科4年
14		6 前出 麻衣	マエテマイ	三重県	貝いっぱいドリアランチ (あさりと蛤のドリア/鯛の南蛮漬)		アサリ・ハマグリ・アジ	鈴鹿大学短期大学部食物栄養学専攻1年
15		7 長田 実季	オサタミキ	三重県	三重の華やかプレート (鯛のフライ/クスクスジェノベーゼ)		イワシ・タイ	三重県水産物消費拡大促進協議会推薦・三重県立相可高等学校食物調理科3年
16		8 橋口 幸音	ハシグチユキネ	宮崎県	あじな気持ちでオシャレプレート (鯛のチーズ青のりムニエル/シイラのふわふわジュレ)		イワシ・シイラ	JF宮崎漁連推薦・都城東高等学校調理科3年