

## 第19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	設定	主な魚種 (のり以外)	学校名・職業
1	お魚料理チャレンジ8名	1 大西志の歩	オオニシシノブ	北海道	たこのり墨ごはん	家族	タコ・タラ	北海道釧路湖陵高等学校 理数科2年
2		2 橋本幸恵	ハシモトユキエ	福島県	香り豊かな米粉えびだんごの のり佃煮ソースがけ	お父さん	アミエビ	福島県立安積黎明高等学校 普通科2年
3		3 野村みゆき	ノムラミユキ	茨城県	和風サーモンローフ海苔ソース添え	鮭好きの 義父	サケ	主婦
4		4 井上昭子	イノウエアキコ	千葉県	海鮮下町ガレット(ぶり編)	孫を加えた ホームパーティ	ブリ	主婦
5		5 松田珠聖	マツタ`ミサト	千葉県	Seaハンバーグドリア	家族	イワシ	千葉県立千葉女子高等学校 家政科3年
6		6 天野みどり	アマノミト`リ	愛媛県	のりのオムレット&鯖でチリコンカン風	娘の家族	サバ	主婦
7		7 金光尚美	カネミツ`ナオミ	宮崎県	ぎよ(魚)うざパン	家族	シイラ	JF宮崎漁連推薦 主婦
8		8 金城和幸	キンシ`ヨウカス`ユキ	沖縄県	甘さ辛さを海苔で決める、サバの黒カレー。	家族	サバ	自営業
9	プロを目指す学生8名	1 津馬真弓	ツ`マ`マ`ユ`ミ	青森県	温でも冷でも！海苔あんの海鮮茶碗蒸し	私のお店	エビ・ ホタテ	八戸調理師専門学校
10		2 今井きらら	イ`マ`イ`キ`ラ`ラ	福島県	揚げだし豆腐の磯のりあんかけ		シラス	郡山女子大学短期大学部 健康栄養学科2年
11		3 黒尾茉由	ク`ロ`オ`マ`ユ	栃木県	たらの梅巻き ~のりあんかけおこげを添えて~		タラ	栃木県立矢板高等学校 栄養食物科3年
12		4 内生蔵麻耶	ウチウソ`ウ`マ`ヤ	東京都	北海道パフェ		エビ・ ホタテ	服部栄養専門学校 調理師科1年
13		5 山本純輝	ヤマモトシ`ユン`キ	三重県	マスカットカマス巻き 海苔のバルサミソース		カマス	三重県立相可高等学校 食物調理科3年
14		6 吉田凜	ヨシ`タ`リン	三重県	ニジマスのクリピネット包み		ニジマス	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
15		7 井上碧依	イノウエ`ア`オイ	山口県	魚郎(うおろう)		タイ	宇部フロンティア大学付属 香川高等学校食物調理科3年
16		8 飯島理加	イシ`マ`ア`ヤ`カ	熊本県	太刀魚ロール蒸し、紅白ソース添え		タチウオ	JF熊本漁連推薦 専修学校常盤学院 調理師養成科1年