



全日本高校生WASHOKUグランプリ2021決勝大会

審査員特別賞 受賞！！

2021年8月10日に行われた金沢市主催の全日本高校生WASHOKUグランプリ2021決勝大会にライフデザイン科 フードデザインコース3年 小松由李愛さんと、白川侑君が出場しました。テーマは「出汁を使った和食」です。 **審査員特別賞を受賞しました！！**

富士見高校で栽培されたフルティカトマトを使って御膳を考えました。フルティカトマトの甘味や旨味を生かした調理方法を工夫しました。

フルティカ(トマト)御膳

信州ポークのソテー (トマトみそダレ添え)

私たちが手作りした信州味噌とフルティカトマトを合わせてソースにしました。

トマト出汁巻き卵

トマトを使って出汁をとり、トマトの旨みを生かすよう仕上げました。

すんきご飯

木曽地域の伝統的な発酵食品である「すんき漬け」と、きのこを使って炊き込みご飯にしました。



和菓子フルティカ

私たちの一番のおすすめで、フルティカトマトの形や大きさを生かしたデザート和菓子を作りました。

信州まるごと椀

椀だねに野菜の蓋を作りしました。千曲川の流れをイメージしています。



目指せグランプリ！！



大会の様子。2人で60分以内に3食分作ります。

実際にフルティカトマトを審査員の先生方にご試食頂きました。



審査員特別賞



審査員（茶道）千宗屋先生と一緒に撮影



プレゼンテーションでは、作った料理に対する思いやフルティカトマトの魅力をアピール！！



みんなで記念撮影



10月10日、SBC主催「夢テレビ」生放送に出演
トレンディエンジェル、朝日奈央さんに
《トマト出汁巻き卵》と《和菓子フルティカ》
をご試食いただきました。