




報道資料

令和3年11月15日

1 件 名	<p>【山口市食の周遊促進事業】</p> <p>山チョス（山口市産食材を1つ以上使用したピンチョス料理） レシピコンテスト2021最優秀レシピが決定しました！</p> <p>※R3年度観光庁「既存観光拠点の再生・高付加価値化推進事業」採択事業</p>
2 日 時	令和3年11月14日（日）午後2時～2時45分
3 会 場	<p>船方農場（山口市阿東徳佐下 11450-39）</p> <p>※1次産業活性化イベント「山チョス」会場</p>
4 内 容	<p>11月14日に開催いたしました山口市食の周遊促進事業「山チョスレシピコンテスト2021」最終審査会におきまして、<u>144件の応募レシピの中から下記の通り最優秀レシピ及び部門別優秀レシピが決定いたしましたので、お知らせいたします。</u></p> <p>なお、この度選ばれました最優秀レシピと各部門別の優秀レシピは、<u>12月5日（日）、12日（日）、19日（日）の3日間、11時～15時まで、湯田温泉の6店舗にてメニュー化販売されます</u>ので、合わせてご案内いたします。</p> <p>山口市産食材を使用したピンチョス料理「山チョス」と山口市産ドリンクのマリアージュを、この機会に是非お楽しみください。</p> <p>アフターコロナ、ウイズコロナを見据え、山口市の「食」の観光コンテンツの創造を目指します本取組を通じまして、多くの皆様に山口市産の食材の良さ（美味しさ、美しさ）を楽しんでいただくとともに、コロナ禍で多大な影響を受けておられる1次産業～3次産業の事業者の皆様への応援に繋げて参ります。</p> <div data-bbox="1125 1288 1412 1579" data-label="Image">  </div> <p>【最優秀アイデアレシピ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おさかな部門：「トマトと鯛のひとくちカルパッチョ」 池田 彩音 様（山口県立大学3年生） <p>【優秀アイデアレシピ（部門賞）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おにく部門：「牛肉のパテ、ブルーベリーのコンフィチュールと共に」 土田 葉子 様 ・おさかな部門：「トマトと鯛のひとくちカルパッチョ」 池田 彩音 様 (山口県立大学3年生) ・おやさい部門：「山の芋の和山ちよす」 棟近 咲 様（中村女子高校2年生） ・スイーツ部門：「森でもらったりんごのチーズケーキ」 土田 葉子 様 ・キッズメニュー部門：「ロシア風ポテトサラダとハムのピンチョス」 福守 育 様 (山口県立大学3年生) <div data-bbox="311 1892 670 2161" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="742 1937 1141 2161" data-label="Image">  </div> <p>詳細は添付資料 ご参照（画像含む） ください。</p>



山口市

■ **審査員**：審査委員長 磯村浩之氏

(湯田温泉料飲社交組合長)

審査員 マリア・ルビオ氏 (スペイン出身山口市国際交流員)

椎木 耕司氏 (あとう和牛振興センター長)

藤本 謙一氏 (山口県漁協大海支店長)

特別ゲスト審査員 山口 純子氏 (スペインバスク美食倶楽部主宰)

※スペインからオンライン参加

■ **提供**：最優秀及び各部門優秀レシピは、12月第1～第3日
曜日(11時～15時予定)に、湯田温泉の6つの飲
食店にて販売予定。

6店舗 (ISO' SBAR、小ホホ食堂、ガンベロ ロッソ、
椿、まさらっぷ、三日月)



■ **ピンチョスとは**

ピンチョスは、多様な食材を組み合わせ、新たな味わいを生み出せるスペインバスク地方発祥の串刺料理です。

山口市は、16世紀、大内義隆がフランシスコ・サビエルにキリスト教の布教を許可したという歴史を所縁に、1980年2月19日、サビエルの故郷スペイン王国ナバラ州の州都パンプレーナ市と姉妹都市提携を交わし、本年東京オリンピック・パラリンピックにおいてはスペインのホストタウンとして、水泳スペイン代表チームが本市で事前キャンプを行うなど、スペインとの深い繋がりを有しています。こうした繋がりを背景に、この度、山口市産の食材を活用したスペイン料理であるピンチョス・レシピを広く公募し、本市の食の魅力の創造・発信に取り組むものです。

見た目も楽しめる**美食メニュー**(ピンチョス)とお酒を、**美肌の湯**の湯田温泉とともに、心ゆくまで楽しんでいただきたいと思います。

【**事業目的**】

本事業は、アフターコロナ・ウイズコロナを見据え、観光目的地として選ばれる「山口市」の実現を目指し、観光目的として重要な要素となる「食」に着目し、山口市らしい「食」の観光コンテンツの創造に取り組むものです。

5 問い合わせ

山口市交流創造部観光交流課 (担当：安村、^{やすむら}仙譽^{せんよ})

TEL 083-934-2810



#山チョスレシピ
応募作品



navarra.ypu



おさかな部門

【池田 彩音（イケダ アヤネ）山口県立大学3年生】

料理名《トマトと鯛のひとくちカルパッチョ》

■ レシピ（4人分）

■ 材料

- ・鯛 4切れ
- ・大根 20g
- ・水菜 20g

[ソース]

- ・キラーズトマト 2個
- ・ピンキートマト 2個
- ・パセリ 1g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・酢 小さじ1
- ・レモン果汁 小さじ1
- ・塩 1g
- ・砂糖 2g
- ・黒胡椒 適量

■ 作り方

- ①水菜を3cm幅に、大根を千切りにする。
- ②切った野菜を鯛で巻いて、串で刺す。
- ③ソースを作る。ミニトマトを小さく角切りにし、パセリは細かく刻む。
- ④ソースの材料を全て混ぜ合わせる。
- ⑤皿に並べ、ソースをかける。

■ 山口市産食材名：鯛、ピンキートマト、キラーズトマト

■ 購入場所：新鮮市場 湯田店

■ こだわりポイント

山口市の食材をたっぷり使ったカルパッチョを一口で味わうことができます！

さらに、美味しく綺麗になれるピンチョスです🍷

トマトにはリコピン、鯛には良質なタンパク質が含まれ、美肌効果があります🌟

大根や水菜に豊富に含まれるカリウムには、むくみを解消する効果があります🔑

【優秀レシピ（部門賞）】

 #山チョスレシピ
応募作品   tuchi_Lp



【土田 葉子（ツチダ ヨウコ）】

☆牛肉のパテ、ブルーベリーのコンフィチュールと共に☆

○材料

[ビーフパテ]

玉ねぎ 40g

にんにく ひとかけ分

バター 10g

牛細切れ肉または挽肉など 100g

赤ワイン、ブランデー 各大さじ1

塩、粗挽き黒胡椒、クローブ、オールスパイス、ナツメグ、ロリエ 各少々

生クリーム 大さじ1

[ブルーベリーコンフィチュール]

ブルーベリー 100g

グラニュー糖 40g

ゆずきち果汁またはレモン汁 少々

玉ねぎとにんにくのみじん切りをバターで炒める。牛挽肉または切り落とし肉、赤ワインとブランデーを加え、肉の色が変わるまで炒める。塩、黒胡椒、クローブ、オールスパイス、ロリエ、ナツメグを振り入れて混ぜる。

火を止めて、生クリームを加減しながら加え、ハンドブレンダーでよく攪拌する。出来上がったパテは冷やしておく。

トーストしたバゲットに、パテとプレザーブタイプに仕上げたブルーベリーのコンフィチュールをのせる。地味目な色合いなんだけど、ワインが進む大人な味合い。

※山口市産=あとう牛(新鮮市場)山口農業高校産ブルーベリー

おやさい部門



#山チヨスレシビ
応募作品

【棟近 咲(ムネチカ サキ) 中村女子高等学校2年生】

山の芋の和山ちよす

やまのいも 購入場所 市内の道の駅

材料

山の芋

のり 2/1枚

チーズ 1/6枚

ベーコン 1/6枚

大葉 1枚

作り方

- 1.山の芋をする
- 2.ひと口ぐらいの大きさをスプーンでとり、形を整える
(粘りが弱い場合は、つなぎとなる片栗粉と卵白を入れる)
- 3.のりを巻いて、油で揚げる
- 4.揚げ終わったら、チーズ・ベーコン・大葉を巻いて完成

ポイント

調理時間が短く、調理方法も簡単なので誰でも簡単に作れます。



#山チョコスレシビ
応募作品



tuchi_pon



スイーツ部門

【土田 葉子 (ツチダ ヨウコ)】

☆森でもらったりんごのチーズケーキ☆

やっぱり、バルといえば、チーズケーキが食べたい！

<10cm セパトデコ型>

○材料

[チーズケーキ生地]

クリームチーズ 150g

グラニュー糖 50g

バター 10g

全卵 1個分

薄力粉 20g

ゆずきち果汁またはレモン汁 小さじ2

グラハムクラッカー 30g

バター 15g

[りんごコンポート]

りんご 1個分

グラニュー糖 40g

ゆずきち果汁またはレモン色 小さじ1

[上にのせるりんご]

りんご 約1/2個分

りんごのコンポートを作る。(実は「森で見つけた生ハムの薔薇のピンチョス」で作ったものを保存しておいた。蜜につけておくと保存できて、しかも味が染み込んで美味しい!)りんごを適当な大きさに切り、水、グラニュー糖、レモン汁と共に煮る、冷まして保存しておく。

チーズケーキの生地を作る。クリームチーズは室温に戻しておき、グラニュー糖を加えて泡立て器でよくすり混ぜる。柔らかくしたバターと生クリームを加えて混ぜ込む。溶きほぐした卵液を、何度かに分けて加えて混ぜる。

ふるっておいた薄力粉を加えて、ゴムベラに持ち替えてさっくり混ぜ合わせる。(今回はチョスにしたいので薄力粉。もっと軽めにしたい時はコーンスターでも)

型に、溶かしバターと混ぜ合わせた粉碎グラハムクラッカーを敷き込み、上に適当な大きさに切った、りんごのコンポートを並べる。

そこに、チーズケーキ生地を流しこむ。上に、皮付きりんごのカットを並べて、170度のオーブンで45~50分、蒸し焼きにする。

十分に冷ましてから、蜂蜜でナパージュする。

適当な大きさにカットする。森のミントを飾る。

混ぜて焼くだけ。意外に簡単。りんごはキャラメリゼしてないから、あっさりした味わい。

クラッカータイプの方は、グラハムクラッカーにクリームチーズとりんごのコンポートをのせ、森のミントを飾りピンで止める。作りながらつついお口に入れちゃう(笑)

※山口市産=りんご、卵、(新鮮市場湯田店)、蜂道



#山チョスレシピ
応募作品

navarra.ypu

キッズメニュー賞

【福守 育 (フクモリ ハグミ) 山口県立大学3年生】

■ 料理名《ロシア風ポテトサラダとハムのピンチョス》

■ レシピ (4人分)

■ 材料

- ・フランスパン 40g
- ・じゃがいも 50g
- ・アボカド 25g
- ・カマンベールチーズ 20g
- ・マヨネーズ 10g
- ・塩コショウ 0.05g
- ・アイコトマト 30g
- ・ハム 40g

・パセリ 1g

■ 作り方

- ①じゃがいもは皮を剥き芽を取り除いておく。アボカドは皮を剥き種を取り除いておく。
- ②じゃがいもは一口大に切り、耐熱ボウルに入れラップをし 600W の電子レンジで 4 分程柔らかくなるまで加熱する。
- ③温かいうちにアボカドを入れ、フォークで潰しながら混ぜ合わせる。
- ④③に 0.5cm 角に切ったカマンベールチーズ、マヨネーズ、塩コショウを加える。
- ⑤フランスパンを 1cm 幅に切り、トースターで焼く。
- ⑥フランスパンに④、半分に切ったアイコトマト、ハム、パセリの順に乗せる。

■ 山口市産食材名：アイコトマト、ハム、カマンベールチーズ

■ 購入場所：新鮮市場 湯田店

■ こだわりポイント

スペインの人々は具沢山のポテトサラダのことを、ロシア風ポテトサラダと呼ぶそうです！カマンベールチーズ入りのポテトサラダや、ハムなど、お酒に合うおつまみがギュッと詰まった一品です！また、健康や美容のために摂取したい栄養素が多く含まれた一品でもあります！特に注目したい食材はこちらの3つです！👤👤

👤アボカド：1/2 個で、カリウムや食物繊維、不飽和脂肪酸など、不足しがちな栄養素や、健康・美容のために摂りたい栄養素が詰まっています！

・カマンベールチーズ：記憶機能改善効果のある成分が含まれている他、たんぱく質や脂質、ビタミン A、ビタミン B2、カルシウムなど免疫力を上げる効果が期待される栄養素が含まれています！

👤アイコトマト：通常の丸玉トマトの約 2 倍ものリコピンが含まれています！リコピンは抗酸化作用に優れた成分であり健康効果、美容効果が期待される栄養素です！