

第10回全国ヘルシー中華料理コンテスト 入賞者発表



2022年度 第10回コンテスト表彰の様子

全国中華料理生活衛生同業組合連合会主催、厚生労働省後援の、「第10回全国ヘルシー中華料理コンテスト」が、本年10月、全国中華料理業香川県大会会場で開催された。コンテストは、組合員個々人の調理技術の向上を促すことはもちろん、新たな中華料理の可能性を見いだして消費者に提供し、個店の振興につなげると共に、組合自体の活性化に資する目的で開催されている。

◆応募部門は、一品料理を中心とした「料理の部」と、麺料理や丼物、ランチメニューなどの「麺飯の部」の2部門。それぞれ、最優秀賞（厚生労働大臣賞）1点、金賞（全中連会長賞）2点、銀賞（全中連賞）3点が選出されるもの。

◆今年度は、全国の組合から厳選された32作品が寄せられ、厳正な審査の結果、料理の部は、群馬県組合「チャイニーズダイニング天壇」所属、成澤純一氏の「鮎の二種揚げ物」が、麺飯の部では、愛媛県組合「雁飯店中国割烹大岩」所属、

坪内譲治氏の「酸辣番茄炒飯（裸麦炒飯トマト包み酸辣餡かけ）」が、最優秀作品賞（厚生労働大臣賞）に輝いた。また、金賞は、料理の部で愛媛県組合、高智優氏の「愛媛一品豆腐（愛媛県産高麗人参と豆腐の飾り蒸し）」と岐阜県組合、山田健三郎氏の「豆渣金沙千層海鮮（おからのキンサー炒め 海鮮ミルフィーユと共に）」が、麺飯の部は、愛媛県組合、三谷真氏の「燻鯛魚粥（燻製真鯛の中華粥）」と富山県組合、三由隆太郎氏の「有機沙粒冷麺（ヘルシー野菜のサラダ風冷麺）」が受賞した。

料理の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：鮎の二種揚げ物



応募者：成澤 純一
所属：群馬県組合
店舗：チャイニーズ
ダイニング天壇
群馬県前橋市昭和町
3丁目34-26
☎027-237-3437

麺飯の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：酸辣番茄炒飯（裸麦炒飯トマト包み酸辣餡かけ）



応募者：坪内 譲治
所属：愛媛県組合
店舗：雁飯店
中国割烹大岩
愛媛県松山市木屋町
2丁目7-20
☎089-922-7122

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：愛媛一品豆腐（愛媛県産高麗人参と豆腐の飾り蒸し）



応募者：高智 優
所属：愛媛県組合
店舗：雁飯店
中国割烹大岩
愛媛県松山市木屋町
2丁目7-20
☎089-922-7122

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：燻鯛魚粥（燻製真鯛の中華粥）



応募者：三谷 真
所属：愛媛県組合
店舗：中国料理 舞華
愛媛県西予市宇和町下
松葉43-2
☎0894-62-1105

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：化紙包海鮮三吃（海の幸とアボカドの威化紙包み三種ソース）



応募者：山田健三郎
所属：岐阜県組合
店舗：中華料理
サンコック
岐阜県大垣市上面
4-54-1
☎0584-47-9805

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：有機沙粒冷麺（ヘルシー野菜のサラダ風冷麺）



応募者：三由隆太郎
所属：富山県組合
店舗：modern style China
満寿園
富山県富山市上袋
360-1
☎076-424-1920