

第11回全国ヘルシー中華料理コンテスト 入賞者発表



2023年度 第11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11回全国ヘルシー中華料理コンテスト」が、令和5年10月、全国中華料理業東京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34作品が寄せられ、厳正な審査の結果、料理の部は、愛媛県組合「雁飯店大岩」所属、高智優氏の「県産真鯛の二種類飾り蒸し」が、麺飯の部では、兵庫県組合「LianYou 良友」所属、潘正良氏の「陝

西省（せんせいしょう）伝統料理「涼皮（リャンピー）」とところてん Ver.」が、最優秀作品賞（厚生労働大臣賞）に輝いた。また、金賞は、料理の部で高知県組合、岩村聖彦氏の「茉莉花香柚糖醋魚球（生姜香る鯛のすり身団子/ジャスミンと柚子の香りにのせて）」と愛知県組合、幸村和弘氏の「夏季蔬菜 炒 菜氏擬烏賊 鍋巴（夏野菜とアオリイカの大葉入りおこげ）」が、麺飯の部は、富山県組合、鍋澤崇宏氏の「広東炒飯（広東あんかけチャーハン）」と埼玉県組合、栗野（くわの）本弥氏の「スティッキオ入り鶏だんごタンメン」が受賞した。

料理の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：県産真鯛の二種類飾り蒸し



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 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：陝西省伝統料理「涼皮」とところてんVer.



応募者：潘 正良
所属：兵庫県組合
店舗：LianYou
良友
兵庫県神戸市中央区
三宮町3-9-20B1F
☎078-333-6684

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：茉莉花香柚糖醋魚球 （生姜香る鯛のすり身団子
ジャスミンと柚子の香りにのせて）



応募者：岩村 聖彦
所属：高知県組合
店舗：ザ クラウン
パレス新阪急高知
高知県高知市本町
4丁目2-50
☎088-873-1111

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：広東炒飯（広東あんかけチャーハン）



応募者：鍋澤 崇宏
所属：富山県組合
店舗：チャイニーズレストラン
みんみん
富山県砺波市幸町
3-10
☎0763-32-5175

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：夏季蔬菜 炒 菜氏擬烏賊 鍋巴 （夏野菜とアオリイカ
の大葉入りおこげ）



応募者：幸村 和弘
所属：愛知県組合
店舗：中国料理
キョンキョン
愛知県一宮市猿海道1丁目
1-1
☎0586-71-6565

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：スティッキオ入り鶏だんごタンメン



応募者：栗野本弥
所属：埼玉県組合
店舗：中華たつこの
埼玉県さいたま市
岩槻区本丸2丁目
17-24
☎048-756-2380