

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

蕎麦佳肴 五常(新潟市中央区)

金子 真太郎



玉藻 芳甘な鮑粥



メニューのアピールポイント

炊いたコシヒカリと生のこがねもち、鮑を日本酒と昆布で3時間蒸して抽出したお出汁とで炊き上げたお粥でございます。炒った玄米を含め3段階の食感を演出。蒸し鮑や裏漉した鮑の肝からなる豊かな旨みや香り、素揚げにした生姜の千切りや花穂じそが香りにもアクセントをもたらします。新潟米を主役にするために使用する調味料は藻塩のみとし、大自然の素材の旨み、甘み、香りをダイレクトに感じて頂くことができると存じます。

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

Atelier CHIANTI(新潟市中央区)

川又 真



コシヒカリ玄米と
ノドグロのリゾット



メニューのアピールポイント

今回玄米を使う事により胚芽のプチプチ感をアルデンテの食感に置き換えリゾットを作りました。また料理のお出汁や、ソースには野菜の皮や、魚の骨を使い、本来であれば廃棄されてしまう食材でも美味しい料理に昇華できることにスポットを当て一つの料理として表現しました。リゾットの上には炭火で焼き上げた新潟を代表する魚のノドグロを添え、煮切りをイメージした甘酸っぱいソースをかけ鰻重のように召し上がって頂きます。

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

割烹 北辰館(新発田市)

小山 誠



新潟三種のブランド米 和食の出会い



メニューのアピールポイント

米塩の信濃川に沿って各地の米に新潟市の食材「女池菜」「やわ肌ねぎ」「五泉美人」「南蛮海老」「豊栄の小蕪」を和食の基本「揚げる」「煮る」「蒸す」の様々な技法であしらい、一皿で新潟を表現しました。新潟のさつま芋で県の伝統野菜「菊」を表現し、弥彦の菊まつりに見立てました。



新潟市
若手料理人
コンテスト

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

アークベルグループ
ピアザ・ララ・ルーチェ(新潟市中央区)

中田 勇太



『新之助の魅力を味わう』

越後姫と御米のババロア・御米と酒粕のミル
フィーユ・金柑ソルベと米麴甘酒ソース



メニューのアピールポイント

新潟県産新之助米を使用。越後姫と御米でババロアを作成。米の甘味と苺の爽やかな香りを演出しています。その中央に越後姫と日本酒で作ったジュレを忍ばせ、スポットで酸味の効いた越後姫のピューレをアクセントとして添えています。御米ピューレのガレットに酒粕を入れたカスタードとクリームでミルフィーユ仕立てにし、食感にポン菓子キャラメリゼ。金柑のソルベに金柑の皮の香りを加えたゼリー、米麴の甘酒シロップと共に。

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

古門(新潟市中央区)

前田 裕貴



玄米と白米の良いとこどり【発芽玄米】
米王国の、米育ち越後米豚【越王】
出会いもの。次世代への贈り物



メニューのアピールポイント

新潟県加茂市のかやもり農園さんのこだわりの抜いて育てたこしひかり【伝】を使った料理。玄米より栄養価が高く健康に良い発芽玄米をメインに、新潟の米を食べて育った米豚【越王】に新潟の野菜を合わせた一品。発芽玄米と米豚を戻しただし汁を使ったお米のぼたーじゅに揚げおやきを添えて。釜炊きの白ごはんですimpルに塩おむすびを。

新潟市若手料理人コンテスト2021 ファイナリスト

SANJO PUBLISHING (三条市)
米山 堅



氷温熟成米の
インサラータ・ディ・リーゾ



メニューのアピールポイント

今回のメニューにおける米は、イタリア料理などでサラダに使われるように「野菜」の1つと考えた。コースであれば前菜としても提供できるような軽やかで優しく、旨みを感じられる料理である。長期保存によって水分が全体に馴染んだ米は、日本らしい「炊く」工程でも食感がキープされている。また、水車精米によって米ぬか由来の自然な旨みとオイル感が米自体にあるので、ドレッシングや他の野菜とも相性が良く、一体感がある。