「つけあげ」の新たな可能性を探る『つけ揚げアレンジレシピコンテスト』に、全国からたくさんの創意工夫あふれるレシピをご応募いただき、誠にありがとうございました。厳正なる審査の結果、各賞の受賞作品が決定いたしましたので発表いたします。

受賞作品一覧

■ いちき串木野市長賞

- **レシピ名：** おかず・メイン部門『いつものカット野菜が大変身！ごちそうサラダ』
- **受賞者：** 鹿児島市 橋本 様
- **審査員コメント：** 大胆な盛り付けが印象的！つけあげ本来の魚の旨みを存分に活かしつつ、時短も叶う主婦の味方のアレンジレシピでした。

■ いちき串木野商工会議所 会頭賞

- **レシピ名：** おつまみ部門『つけあげキンパ』
- **受賞者：** 薩摩川内市 當房 様
- **審査員コメント：** 見た目も良く、おうちにある食材で手軽に作れる点が魅力です。冷蔵庫に余った食材でいろいろなアレンジが楽しめる点も高く評価しました。

■ いちき串木野市観光特産品協会 会長賞

- **レシピ名：** お弁当部門『つけあげ人参ねぎ入りさつま揚げおにぎり』
- **受賞者：** いちき串木野市 笑心 様
- **審査員コメント：** つけあげの存在感、目で見ても美味しい彩り、そして誰でも美味しく作れる再現性の高さがパーフェクト！毎日の食卓やお弁当にすぐにでも普及させたい素晴らしいアイデアです。

追加受賞作品

■ 未来のつけあげ大使賞

- **レシピ名：** 『ノワールミルフィーユ ～薩摩つけ揚げと赤ワインソース』
- **受賞者：** 鹿児島市 児玉 様
- **審査コメント：** 洋食のミルフィーユ仕立てと赤ワインソースという高級感あふれる組み合わせが斬新です。つけ揚げの旨味をフレンチのように昇華させた高い完成度を評価しました。

■ ラジオ BARN 特別賞

- **レシピ名：** 『つけ揚げとフルーツのチョップドサラダ』
- **受賞者：** いちき串木野市 国師 様
- **審査員コメント：** フルーツとの組み合わせが新感覚！ラジオを聴きながらお酒のお供につまみたくなる、そんなワクワクするレシピでした。

今後のレシピ公開について

受賞された皆様、本当におめでとうございます。

受賞作品の詳しい材料や作り方につきましては、**いちき串木野市観光特産品協会の公式 SNS** にて公開予定です。また、**レシピブック**の作成も予定しております。公開まで **SNS をフォローして**お待ちください。

ぜひ皆様も、毎日の食卓やお弁当に「つけあげアレンジレシピ」を取り入れてみてください！

※受賞された皆様におかれましては、事務局より別途、事務連絡をいたします。