



ニュースリリース

2015年12月17日

～中学・高校生の「食」を応援する料理大会～

第4回 オレンジページ×味の素 KK

ジュニア料理選手権 グランプリ決定！

株式会社オレンジページ（東京都港区）と味の素株式会社（東京都中央区）が共催する、全国の中学・高校生対象の料理大会「オレンジページ×味の素 KK ジュニア料理選手権」。4回目となった2015年の受賞作品が決定しました。

北海道から沖縄まで、応募総数は大会史上最高の1532件！

今回は、「大切な人が笑顔になる料理」をテーマに、家族や仲間、お世話になった先生など、大切な人を笑顔にする気持ちがこもった作品を募集。全国から過去最多の1532件の応募がありました。

応募作品をオレンジページが一次選考し、勝ち抜いた個人部門6人と団体部門6組が二次選考へ。「オレンジページnet」でのWEB投票と、オレンジページサロンにて行われた調理審査を経て、ついに11月8日に開催されたイベント「オレペ大感謝まつり2015」で、グランプリ受賞作品が発表になりました。果たして、厳しい選考のなかから選ばれた作品とは!?



全国から集まったエントリーシート



調理審査の様相（オレンジページサロンにて）

～発表！ 栄えあるグランプリ入賞作品はこちら～

●個人部門グランプリ



「野菜もりだくさん！ 酒かすドリアでいつまでもキレイに」小池桃香さん(新潟県・16歳)

料理にこめた思い「母の手料理のなかで私がいちばん好きなグラタンを、今度は私が母に作ってあげたいと思い、考えました。健康や美容が気になる母のために、地元・上越ならではの酒かすでホワイトソースを作りました。食べごたえがあるので食べごたえの弟も満足でき、家族みんなが喜ぶドリアです」

植物性の材料だけで作られたドリア。ひじき、切り干し大根、くるみを炊き込んだご飯に、酒かすをベースに野菜をたくさん加えたホワイトソースをかけ、オーブンで焼きました。大人の味かと思いきや、かぼちゃを入れて甘みを出しているので、子どもも大満足の味です。

●団体部門グランプリ



「京都たっぷりパイ」

洛星高等学校(京都府) 料理研究部 清水啓太郎さん、高木昂平さん、吉田光佑さん

料理にこめた思い「団結力が強く、毎週みんなで楽しく料理をしている料理研究部。今回は、そんな部員たちの絆をさらに深めたいという思いをこめて作りました。自分たちの畑でとれた野菜と、部員みんなが大好きな肉をふんだんに使ったハンバーグを組み合わせています」

料理研究部の畑でも育てている、京都ならではの野菜をふんだんに使ったパイ。ハンバーグ、トマト、賀茂なす、万願寺唐辛子に、豆乳と白みそで作ったホワイトソースをかけ、パイで包みました。ボリューム満点ですが、ゆずを絞るとさっぱりいただけて、女性にも◎。

そのほかの受賞作品

●準グランプリ



個人部門



団体部門

<個人部門>

写真左／「信州みそそばニョッキ」萩原花音さん（長野県・16歳）

写真右／「オム昆布」片山 蒼さん（北海道・17歳）

<団体部門>

写真左／「秋の味覚全部丸ごとおたべやす。」京都市立洛北中学校（京都府）家庭科部のみなさん

写真右／「愛る～ランドカレー」箕面自由学園高等学校（大阪府）家庭科部

百津凜太郎さん 藤本浩好さん 藤木 楓さん



授賞式の模様（「オレペ大感謝まつり 2015」東京ドームシティプリズムホールにて）

●味の素KK「Eat Well, Live Well.」賞

<個人部門>

「わが家自慢のブルーベリー in カプレーゼ」石井志音さん（茨城県・12歳）

「折戸なすの和風そぼろ焼き」神田 桃さん（静岡県・14歳）

「うの花いり煮肉詰め」三浦歩夏さん（京都府・15歳）

<団体部門>

「野菜あんかけチャーハン」実践女子学園中学校（東京都）家政部 木下ちひろさん 上北真由さん 森ゆき乃さん 谷澤萌奈さん

「和洋折衷サンド」田園調布雙葉中学高等学校（東京都）調理部のみなさん

「沖縄のトロピカルあげパーティ」東村立東中学校（沖縄県）儀間竜之介さん 宮城武蔵さん

●特別賞 味の素 KK 「UMAMI」賞

<個人部門>

「もっちもちパスタ、越後の味噌クリームソース」米持満也陽（新潟県）、「Happy Burg Day」森田絵美里（愛知県）、「和風スコッチエッグ」柴田貴央（熊本県）、「いわしの薬味ロール」吉田日咲都（千葉県・鎌ヶ谷市立第四中学校）、「具たっぷりクラムチャウダー スープパスタ」鈴木佳奈（秋田県）、「カルシュウムたっぷりお好み焼き」田部井 音（栃木県・足利市立第一中学校）、「パプリカンリゾット」中谷未希（東京都）、「チーズオムライス」中川愛恵（福岡県立柏陵高等学校）、「米粉のふくしま彩りキッシュ」立川 咲（福島県）、「ちょびつと背伸び、牛すじのあこがれ赤ワイン煮込み」植松萌花（東京都立農業高等学校）、「和華蘭プレート『長崎の味』」馬場龍弥（長崎県立諫早商業高等学校）、「鳥も肉のオレンジ煮」古澤水由羽（千葉明德学園・明德中学校）、「わくわく煮込みハンバーグ」榎原成美（愛知県立安城高等学校）、「給食の味！ ポークビーンズ」楞谷 雅（富山県立桜井高等学校）、「煮込みハンバーグ」権藤里奈（福岡県・久留米市立宮ノ陣中学校）、「～後藤家風～いつでも作れる簡単パエリア」後藤菜月（福岡県・大牟田市立宅峰中学校）、「夏野菜 DE なすポート」早野有紀（岐阜県立大垣養老高等学校）

<団体部門>

「肉みそ春巻き IN ライス」加藤梨緒（愛知県津島市立暁中学校 家庭科部）、「羊包み焼きハンバーグ」野田康太（北海道鷹栖高等学校 こうたーズ）、「山形名物芋煮のまんぶくロールキャベツ」六澤あゆみ（山形県立村山産業高等学校 家庭科部）、「華麗に動け!! 栄養満天 甘辛カレー」佐々木 蓮（秋田県立能代西高等学校）、「なつかしい味（おじやです。）」森 愛依（徳島県・徳島市城西中学校 13 代目 J soul family）、「幸せのクローバー～お年寄りに感謝をこめて～」齋藤和琉（東京都・筑波大学附属中学校 家庭科研究会）、「おかずタルト」阪本真衣香（大阪府・関西大学第一高校 料理部）、「炊き込みご飯の和風オムライス」古川鈴奈（大阪府・箕面自由学園高等学校 家庭科部）、「栄養たっぷり大根グラタン」下田れいら（大阪市立天下茶屋中学校 手作り部）、「具たくさん!! ミルフィーユ風春巻き」今野 綾（宮城県・加美町立中新田中学校 SHAC）、「亀の恩返しカレー」永尾つぐみ（愛媛県立南宇和高等学校）、「一番だしをベースにした一世界の人に食べてほしい MISOスープ『まったりまるやかスープ』」加藤 悠（千葉県・筑波大学附属聴覚特別支援学校 中学部）、「ミートキッシュ」横山紗季（山形県立村山産業高等学校 ジネンジョ 研究班）

■オレンジページ×味の素 KK ジュニア料理選手権について

「子どもたちの、料理を作ることが楽しいという気持ちを応援したい」「食の大切さを感じて未来につなげていってほしい」というコンセプトのもと、両社が協力して、2012年から毎年1回開催、今年で4回目を迎えた料理コンテスト。

2015年の受賞者とその料理は、『オレンジページ』2016年1/2号、オレンジページ net に掲載。また、グランプリの賞品としてオレンジページ・味の素 KK 商品詰め合わせ、副賞として〈JAL・日本の食をたずねる旅〉が贈呈されました。

■開催概要

募集テーマ：「大切な人が笑顔になる料理」

募集部門：中学・高校生個人部門、中学・高校生ペア・団体部門

応募総数：1532 件

選考内容：書類による第一次選考

調理審査による第二次審査、「オレンジページ net」での WEB 投票

材料やレシピの工夫、団体チームワーク、おいしさ、テーマ「大切な人が笑顔になる料理」に関するメッセージを審査のポイントとしました。

主催：株式会社オレンジページ、味の素株式会社

■『オレンジページ』について

失敗なくおいしく作れるレシピ情報が支持され、2015 年 6 月 17 日で、創刊 30 周年を迎えた生活情報誌。30 代～40 代の主婦を中心に幅広い読者層を誇る。発行部数=348,980 部（2014 年印刷証明書付発行部数）。

「ジュニア料理選手権」へのお問い合わせ

株式会社オレンジページ コトデザイン部
イベント担当「ジュニア料理選手権」担当
Tel. 03-3436-8417

この資料に関するお問い合わせ

取材お申し込み

株式会社オレンジページ 広報室 遠藤
press@orangepage.co.jp
Tel. 03-3436-8421