

資料提供

令和6年1月31日

課名：経営革新課

担当者：渡邊

内線：3320

電話：082-513-3328

初開催「ひろしま夢ぷらざ」のレシピコンテストの最優秀賞の2組が 知事に受賞レシピを披露！

知事表敬：令和6年2月2日（金）14:15～@県庁北館第一応接室

県では、厳しい経営環境にある県内の中小・小売事業者の販路開拓を促す取組の一環として、県内全域の特産品を展示・PR・販売する「ひろしま夢ぷらざ」を支援しております。

「ひろしま夢ぷらざ」では、1月5日～15日にかけて来店者の投票による、広島県産品を用いたレシピコンテスト（「夢夢チャレンジ！ひろしま夢ぷらざレシピコンテスト」）を開催し、最優秀賞受賞（指定型・自由型）2組を決定しました。

今回は、この2組の受賞者が湯崎知事を訪問し、受賞レシピの料理を披露します。受賞者の創意・工夫とこれを形にするまでの苦労や、地元への熱い想いを、ぜひご取材ください。



菊芋チップス、レモスコを使用した
「クリスピーチキン」



金山寺みそ（なす、しょうが入り）を使用した
「ささみの金山寺みそ巻き」



1 訪問日時・場所

令和6年2月2日（金）14時15分～14時35分

場所：県庁北館2階 第一応接室

2 訪問者

【指定型】：クリスピーチキン

最優秀賞 広島県立総合技術高等学校 食デザイン科生徒4名＋引率教師1名

【自由型】：ささみの金山寺みそ巻き

最優秀賞 安田女子大学 家政学部 管理栄養学科・学生 栗田 葉（くりたしおり）氏

※指定型とは・・・レシピに使用するひろしま夢ぷらざの商品が指定されている（事務局で10商品選定）

自由型とは・・・レシピに使用する商品はひろしま夢ぷらざの商品なら何でも利用可能

3 内容等

受賞レシピの紹介、試食、懇談及び写真撮影

※引き続き、同会場でマスコミの皆様向けの試食会及び取材対応を行います。

なお、詳細については、別紙をご参照の上、下記お問い合わせ先までお尋ねください。

（コンテスト内容の問い合わせ）

市町村情報センターひろしま夢ぷらざ（広島市中区本通8-28）

TEL 082-544-1122（代） FAX 082-544-2370

（ひろしま夢ぷらざ所長：山崎 店長：高本 マネージャー：今永）

報道関係者の皆様へ

広島県商工会連合会
(経営支援部経営支援課)

広島県産品を使ったレシピコンテスト最優秀賞者による知事表敬訪問 ～湯崎知事による試食・講評！～

「ひろしま夢ぷらざ」で開催された「夢夢チャレンジ！ひろしま夢ぷらざレシピコンテスト」の最優秀賞受賞（指定型・自由型）の2者が湯崎知事を表敬訪問し、レシピを実際に用いた料理を提供し、試食・講評を頂きます。

このコンテストは、県内市町のあらゆる特産品や珍しい商品などの「ひろしま夢ぷらざ」が取り扱う商品を用いたレシピを募集し、その魅力のPRを目的として実施されたものです。

最優秀賞受賞の2つのレシピは、12のレシピ（応募総数117のレシピを専門家の審査で絞り込んだもの）を対象に、「ひろしま夢ぷらざ」に来店の皆様の投票（投票期間：1/5（金）～1/15（月））によって決定されました。

最優秀賞に輝いたレシピの考案者からは、

レシピにまつわる創意・工夫とこれを形にするまでの苦労や、地元への熱い想いのコメントがあると思います。

ぜひ、貴番組・貴紙にて取材をいただきますよう、ご協力をよろしくお願いいたします。

1 知事への表敬訪問について

日時：令和6年2月2日（金） 14：15～14：35

場所：広島県庁北館2階 第1応接室

概要：各最優秀賞受賞者によるレシピの概要説明、知事による試食・講評等

2 訪問者

【指定型】最優秀賞 広島県立総合技術高等学校 食デザイン科生徒4名＋引率教師1名

【自由型】最優秀賞 安田女子大学 家政学部 管理栄養学科 栗田 栞氏（学生）

3 レシピの概要

【指定型】 「クリスピーチキン」



【自由型】 「ささみの金山寺みそ巻き」



※当日はマスコミ撮影用の試食品もご用意します

【コンテスト内容の問い合わせ】

市町村情報センターひろしま夢ぷらざ（広島市中区本通8-28）

TEL 082-544-1122（代） FAX 082-544-2370

（ひろしま夢ぷらざ所長：山崎 店長：高本 マネージャー：今永）