

サキホコレのおかずに 県内高校生考案 創作料理いかが

県内の高校生が、県新品種米「サキホコレ」に合うおかずとして開発した創作料理が県内外の3店舗で期間限定のランチメニューとして売り出されている。サキホコレのご飯とともに味わえる。

秋田市中通の日本料理店・御厨光琳（みくりやこうりん）では、大館桂桜高の生徒が考案した「秋田の味覚をぎゅっと凝縮！ きりたんぼ風春巻き」を28日まで、1日15食限定で販売する。1298円（高校生以下990円）。比内地鶏やセリなど、きりたんぼ鍋の具材を包んで揚げた。

同市土崎港のポートタワー・セリオン内のレストラン「セリオンキッチン」は、同校の生徒が開発した「比



あきた美彩館で取り扱っている「秋田石焼きピヤペース」（あきた美彩館提供）

内地鶏のみぞれ煮～味噌（みそ）風味」を12月19日までの土、日曜日に1日20食限定で売り出す。1200円。比内地鶏を甘辛く煮て、トンプリをまぜた大根おろしをのせた。

県の東京アンテナショップ・あきた美彩館では、金足農高の生徒が考案した「貝だくさん 秋田石焼きピヤペース！」を、あす21日まで1500円で販売する。男鹿名物の石焼き鍋を、洋風にアレンジした。

今回売り出す3点は、10月に行った「高校生商品開発コンテスト」（県高校教育研究会家庭部会主催）で入賞した8作品のうち、審査員を務めた各店舗の関係者が特に高く評価した。

（盛禎央）



御厨光琳で販売している「きりたんぼ風春巻き」



セリオンキッチンで土日に提供する「比内地鶏のみぞれ煮」（県高校教育研究会家庭部会提供）

県内外3店舗期間限定で提供