

カトラリーから新たなレシピを創造する。  
「カトラリーレシピ・コンテスト」

受賞者発表



公式 Instagram @niigata\_asakusa\_cutlery\_recipe

公式 HP <https://niigata-cutlery.net/>

新潟×浅草キッチンプロジェクト実行委員会はこの度、新潟県が募集した「消費喚起・需要拡大プロジェクト」の一環として「カトラリーレシピ・コンテスト」（主催：新潟×浅草キッチンプロジェクト実行委員会、後援：日本金属洋食器工業組合、燕市）を実施しました。

本コンテストは本年1月1日から2月7日までの約1ヶ月間、インスタグラム（instagram®）を活用して公募。<カトラリーから新たなレシピを創造する>をコンセプトに、コロナ禍で需要が落ち込んでいる新潟県燕市のカトラリー製造業の支援として<カトラリーレシピ>という新しい価値を普及することを目的に実施しました。

その結果、日本各地から応募された<カトラリーレシピ>は144点を数え、そのなかから、グランプリをはじめとする9つの賞を決定しました。受賞者には、賞状とともに燕市で製造される「カトラリーセット」を授与します。

審査員の一人である日本金属洋食器工業組合の小林貞夫理事長は、「料理の脇役とされるカトラリーに光を当て、カトラリーを使った料理<カトラリーレシピ>を一般家庭でも創作してもらえたことが何よりも嬉しい。これを機に、カトラリーに興味を持ってもらえれば、コロナ禍で苦しむ燕市のカトラリー製造業者の励みとやりがいとなる」と熱く語ります。

本実行委員会では今後も、<カトラリーレシピ>を普及し、料理とともに<カトラリーを堪能できる食のスタイル>を提案していきます。

<受賞作>

○グランプリ



投稿者：曾我農園様

作品名：「雪椿」

(講評)

新潟県の農園が栽培するトマトをメイン素材に、カトラリーの特徴を最大限に活かしたレシピが目をつけた。作品コンセプト、季節感、見映えが良く、生産者ならではの斬新な調理法により、写真でも美味しさが伝わってくるほど印象的なカトラリーレシピである。

○親子団らん賞



投稿者：025yamayumi様

作品名：(計8作品による総合受賞)

(講評)

本コンテストで最多の8作品をエントリー。3人の子ともご両親がそれぞれ工夫を凝らし、アイデアとともに家族が和気あいあいと楽しみながら<カトラリーレシピ>を制作している様子が想像される。

## ○キッズアイデア賞



投稿者：motokoo.aiba 様

作品名：「僕のご褒美レシピ」

（講評）

小学生が自分の好きな材料を組み合わせ、アイデアから制作、写真撮影まですべて自分一人で行ったことが評価された。子どもならではの独創的なカトラリーレシピが審査員の共感を呼んだ。

## ○アイデア賞



投稿者：amicho32 様

作品名：「寅年親子のオムライス」

（講評）

今年の干支の「寅」をイメージしたアイデアと、カトラリーのサイズ感を利用して、虎の親子を表現したことがユニーク。カトラリーの柄の部分まで使った表現力が良かった。

## ○思い出賞



投稿者：孫子こっこ様

作品名：「こっこばあばのオムライス」

（講評）

新潟県にゆかりのある方が故郷のおばあさんの得意料理であるオムライスを思い出しながらカトラリーレシピとして表現をした。アピールポイントに自らのエピソードも盛り込まれた作品。

## ○呑んべえ賞



投稿者：03 junka222 様

作品名：「新潟清酒のおつまみセット」

（講評）

新潟県の特産品である日本酒の「おつまみ」をコンセプトとし、見映えの良さやお酒がすすむ味が想像できる新潟らしいカトラリーレシピの創造性を評価した。

## ○デザート賞



投稿者：dip\_take 様

作品名：「親子でちょこっと作れるスプーンチョコ」

(講評)

スプーンの滑らかさを上手に活かし、親子で一緒に楽しみながらカトラリーレシピを創作している様子が想像された。

## ○ストーリー賞



投稿者：achuru.bee 様

作品名：「思いを紡ぐ」

(講評)

実家が新潟県でカトラリーを製造していたというストーリー性やカトラリーレシピの創造性が評価された。



○和洋折衷賞



投稿者：chiekosaku 様

作品名：「キノコのマリネ」

（講評）

洋食器として洋食に使われるカトラリーのなかで、一見、漆塗りのような和風のカトラリーを使用し、「キノコのマリネ」と冬の味覚「牡蠣」をそのまま使うことで、カトラリーレシピの使い方を再確認させた作品。

以上

【本件に関する問い合わせ】

新潟×浅草キッチンプロジェクト実行委員会 事務局 相場基子

（県央ランドマーク株式会社内）

TEL：0256-66-3450 携帯：070-7531-0281 MAIL：[motoko.aiba1019@gmail.com](mailto:motoko.aiba1019@gmail.com)

（報道関係者の皆様へお願い）

\*受賞者への取材等をご希望の場合は、事務局までご連絡ください。