



信州の“おいしさ”を新発見! ~今までとは違う発酵食品の食べ方を発掘~

## 発酵レシピコンテストの グランプリが決定しました!

長野県では、県産発酵食品や加工食品を活用した新しい食習慣を発掘するため、「発酵レシピコンテスト」を実施し、11月5日にグランプリを決定しました。この度、グランプリを含む入賞レシピを「発酵・長寿」ポータルサイトに紹介しますので、是非ご覧ください!

### ~ 結果発表! ~

#### 🏆 グランプリ

「あまーいしょっぱーい! 魔の信州かき揚げ!」  
筒井 久美子 さん (会社員)



#### 🥈 準グランプリ

「信州たっぷり野沢菜せんべい」  
山口 華凜さん (上田千曲高校 3年生)



#### 🥉 優秀賞

「酒粕とクリームチーズのアプリコットプチケーキ」  
前田 優恵さん (上田千曲高校 2年生)



#### 🥇 佳作

「野沢菜とそばのガレット風ピザ」  
藤澤 美稀さん (長野調理製菓専門学校)



#### ○発酵レシピコンテスト概要

- ・募集期間：令和4年7月4日(月)～令和4年9月15日(木)
- ・募集内容：長野県を代表する発酵食品や加工食品を活用した副菜レシピ  
(プラス1品のおかず・デザート、おつまみ等)
- ・応募資格：長野県在住者(プロ・アマ問わない)
- ・最終審査・授賞式：令和4年11月5日(土)



↑結果ページ



信州版「新たな日常のすゝめ」

©長野県アルクマ



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

産業労働部産業技術課  
 日本酒・ワイン振興室 (食品産業振興担当)  
 (室長) 相澤 光宏 (担当) 伊藤 稚菜  
 電話 026-235-7126 (直通)  
 026-232-0111 (代表) 内線 2942  
 F A X 026-235-7197  
 E-mail shokuhin@pref.nagano.lg.jp

工業技術総合センター食品技術部門  
 (部門長) 大澤 克己 (担当) 戸井田 仁一  
 電話 026-227-3131 (代表)  
 F A X 026-227-3130  
 E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp