



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 入賞レシピ動画をアップしました

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に実施した「発酵レシピコンテスト」において入賞したレシピの調理動画を「発酵・長寿」ポータルサイトにアップしました。是非ご覧いただき、ご家庭などでお試してください!

~ 入賞レシピ及びレシピ考案者 ~

🏆 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 優惠さん (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)



※レシピ動画は下記の URL または右記二次元コードからコンテスト結果ページにアクセスいただき、レシピ詳細ページにてご視聴ください。

URL : <https://www.hakkochoju-nagano.jp/recipe-contests/>

※「しあわせ信州」YouTube チャンネルからもご視聴いただきます。



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