



令和 5 年度の堺市エコレシピコンテストの 入賞レシピを決定しました！

堺市では、市全体でごみ減量に集中的に取り組むプロジェクト「堺・ごみ減量 4 R 大作戦」の一環として、家庭から排出される食品ロスや生ごみの減量を目的に、野菜や果物などの端材の使用や、食べきれなかった料理のリメイクなどを取り入れた「エコレシピ」を募集し、多数のレシピの応募がありました。ご応募いただき、ありがとうございました。

審査の結果、令和 5 年度堺市エコレシピコンテストの入賞レシピを以下のとおり決定したことをお知らせします。グランプリとなったレシピは、令和 5 年 10 月 15 日の堺まつりで販売されるほか、にんにん 堺東駅前本店で期間限定でメニューの一部として食べることができます。

1 入賞レシピ

(1) グランプリ (1 点)

にんにん賞

応募者：堺市女性団体協議会料理研究部（講師 <small>よねくら はるみ</small> 米倉 晴美 さん）	
レシピタイトル：山海の子チミ焼き 	レシピの講評： エビの殻という、普段必ずと言っていいほど捨ててしまうものを活用したオリジナリティのあるレシピである。小麦粉ではなく、米粉を使用しているため、もちもちとした食感と、エビの殻の食感の組み合わせが良い。 エビの殻の出汁が出ていて風味も豊かである。

(2) 準グランプリ (5点)

河辺商会賞

応募者：ひーちゃん♥ さん	
レシピタイトル：堺工こんこん焼き 	レシピの講評： 味のバランスが良く、どなたでも食べやすい。合わせるソースによって、和風にも洋風にも変化させることができる。端材を使用しているとは思えない。冷蔵庫の残り食材で簡単に作れるところが良い。

くら寿司賞

応募者：kinta さん	
レシピタイトル：カンタン！まるごと緑茶M I X 	レシピの講評： 昆布の旨味と緑茶の苦味のバランスが塩気とあいまって、ご飯を引き立てるととてもいい役割をしている。お茶ガラを使用しており、堺らしさを感じる品だった。

大醬賞

応募者：うっきー さん	
レシピタイトル：エコたきこみご飯 	レシピの講評： 固い野菜の端材もたきこみご飯にすることでとても柔らかくなり、食べやすい。どんな食材でもアレンジがききそうで、家庭で簡単に誰でもマネできるレシピであった。ハニワ部長の盛り付けがかわいらしく、堺らしさがよく表現されている。

第一生命賞

応募者： ^{てらにし} 寺西 ^{いくこ} 郁子 さん	
レシピタイトル：ミニトマト自転車で感じる堺の ステキ（素敵）	レシピの講評： さっぱりとした風味が、自転車に乗った時に感じる風のさわやかさのようでおいしい。自転車の盛り付けと味の相性がとても良い。トマトのヘタまで捨てずにレシピとして活用し、マヨネーズ醤油や七味唐辛子とよく合う。
	

SARAYA 賞

応募者： ^{みさき} 御崎 ^{のぶより} 信頼 さん	
レシピタイトル：野菜ロス無し！抹茶カレー風チーズ焼き	レシピの講評： チーズと抹茶風味が活かされ、カレー味でうまくとめられている。野菜の食感が良く、子どもから大人まで万人受けする料理であった。抹茶とカレーという新しい発想も高評価のポイント。
	

- 2 今後の予定 令和 5 年 10 月 15 日 堺まつりで限定 150 食 販売
 令和 5 年 10 月 16 日から 10 月 21 日の期間、にんにん 堺東駅前本店で
 メニューの一部として導入

問 い 合 わ せ 先	担 当 課：環境局 環境事業部 資源循環推進課 電 話：072-228-7479 ファックス：072-228-7063
----------------------------	---