

最優秀賞は**トンでしょうが**でした！



料理研究家の  
リュウジさんも大絶賛！

多古米おかず選手権アンバサダー  
料理研究家 リュウジさん



**ひろさん考案  
トンでしょうが**

材料(1人分)

- 豚ひき肉……………25g
- しょうが……………10g
- しいたけ……………10g
- 濃口しょうゆ…3~5g
- ケチャップ……………1g

作り方

- ①しょうがとしいたけはみじん切り。しょうがは刻んだあと、さっと水にくぐらせる。(そのままでもよいが、かなり辛く仕上がります)
- ②鍋に豚ひき肉、しょうが、しいたけを入れ、中火でじっくり炒める。(肉からの油で炒めます)
- ③しょうゆ、ケチャップを加えて出来上がり！(しょうゆの量はお好みで調整してください)

**優秀作品はこちら！**



薬剤師ビタミンA子さん考案  
旨シャキ！ 千葉の梨、ねぎ、  
元気豚の炒め物



おとみさん考案  
多古野菜と九十九里しらすの  
だし漬け



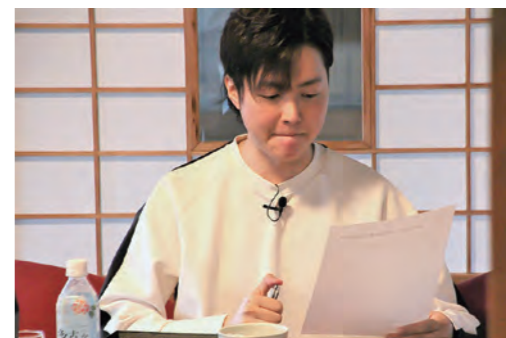
ゆうゆうさん考案  
大和芋のとろーりチーズ  
コロツケ



受賞したレシピは今後商品化を予定していますのでお楽しみに！  
優秀賞の詳しいレシピや受賞作品以外のレシピはこちらから確認できます。



**多古米に合う逸品を求めて**



天皇陛下への献穀米にも選ばれた、冷めてもおいしく、おかずいらすとまで評された多古米。そんな多古米に一番合うおかずを決めるため、「多古米おかず選手権」が開催されました。人気ユーザーバーであり、料理研究家のリュウジさんがアンバサダーに就任し、合計181品もの応募がありました。

審査は一般審査員92名と特別審査員43名の合計135名で行われ、最優秀賞1品、優秀賞3品が決定されました。