

審査員は小学生！飲食店と家庭の料理をお菓子の力で
おいしく楽しくする「第3回おかしなメニューコンテスト」の
実食審査会を、6/23(日)と24(月)の2日間、
ホシザキテストキッチンで開催します。



3回目の今年も、おかしなメニューがそろい踏み！
実食審査によるグランプリ10万円は誰の手に？

つぶグミや黒あめ、キシリクリスタルやグリーン豆などロングセラーを擁する菓子メーカー・春日井製菓株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：春日井大介）は、お菓子を使った料理コンテスト「第3回おかしなメニューコンテストin福岡」を6月23日(日)と24日(月)の2日間に渡って開催します。

今年から「おみせ部門」に加え、福岡県内にお住まいの方ならどなたでも応募できる「おうち部門」を新設しました。今年のお題は、春日井製菓の商品と、応募者が推す福岡らしい食材を使ったアイデア料理（スイーツ・デザートを除く）です。

書類による予選審査を通過したレシピは、本選会場のホシザキ北九株式会社テストキッチン（福岡市博多区）にて以下の日程で実食審査し、グランプリをはじめとした各賞を決定します。本選に選ばれたおみせ部門のおかしなメニューは、今年もコンテスト終了後に各店舗で提供予定です。

このアイデア溢れるメニューをメディアの皆様にもご体験いただきたく、今年も本選コンテストにご招待します。第1回、第2回とも、福岡の飲食店で働く多くの方々やそのお店のお客様に喜ばれ、メディアにも数多く取り上げていただきました。おうち部門が加わった第3回は、プロの料理人とは違う発想力も見られますので、ぜひ取材にお越しく下さい。

【おうち部門】2024年6月23日(日) 小学生審査員5名が各賞を決定 【おみせ部門】2024年6月24日(月) 大人審査員5名が各賞を決定 両日とも、13:00受付開始、14:30審査会開始、16:30終了 会場はホシザキ北九株式会社 本社1階テストキッチン (福岡市博多区博多駅南3-18-9)

※コンテスト本選の詳細についてはリリース2枚目をご確認ください。

取材のご依頼
お問い合わせ

春日井製菓株式会社 おかしなメニューコンテスト事務局
広報 山内亜紀子 (allegretto) 080-4196-7301
allegretto.y@gmail.com



第3回 おかしなメニューコンテスト in 福岡 www.kasugai.co.jp/menu_contest

日時：【おうち部門】2024年6月23日（日）13:00受付 14:30～16:30

【おみせ部門】2024年6月24日（月）13:00受付 14:30～16:30

会場：ホシザキ北九株式会社 本社1階テストキッチン
(福岡市博多区博多駅南3-18-9)

内容：食に関わる職業の方なら誰でも参加できる「おみせ部門」に加え、福岡県内にお住まいの方なら誰でも応募できる「おうち部門」、福岡の飲食店やスーパーで働くスタッフさん達に、春日井製菓の商品（対象商品10種類）の中から1品以上と、あなたが推す福岡らしい食材を1品以上使った料理（スイーツ・デザートを除く）当日公開審査を行いグランプリを決める料理コンテスト（賞金あり）。

各店舗のおかしなメニューは**2024年7月1日(月)～7月31日(水)**に参加店舗でお客様に提供されます。

本選コンテストにご参加の方は3枚目の申し込み用紙に記入の上ご連絡ください。



【春日井製菓について】

1928年に愛知県名古屋市で創業。キャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、豆菓子など幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。『つぶグミ』、『キシリクリスタル』、『黒あめ』、『ミルクの国』、『グリーン豆』など、ロングセラーのお菓子を作っています。経営理念は「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」。

取材のご依頼
お問い合わせ

春日井製菓株式会社 おかしなメニューコンテスト事務局
広報 山内亜紀子 (allegretto) 080-4196-7301
allegretto.y@gmail.com

6/23（日）、24（月）ホシザキテストキッチンにて
新設の「おうち部門」と「おみせ部門」で
お菓子&福岡食材を使った料理を競う
「第3回おかしなメニューコンテスト」取材申し込み

お手数ですが、必要事項をご記入の上6/19（水）迄に下記アドレスへメールでご返信ください。
※下記の内容をメール本文にお書きいただいても大丈夫です。

allegretto.y@gmail.com

会社名	
お名前	
住所	
電話番号	
携帯番号	
メールアドレス	
媒体名	

第3回 おかしなメニューコンテスト in 福岡 www.kasugai.co.jp/menu_contest
【おうち部門】2024年6月23日（日）13:00受付 14:30~16:30
【おみせ部門】2024年6月24日（月）13:00受付 14:30~16:30
ホシザキ北九株式会社 本社1階テストキッチン
(福岡市博多区博多駅南3-18-9)

【取材依頼
お問い合わせ】

喜水亭グループ 広報 山内亜紀子 (allegretto)
電話：080-4196-7301 mail:allegretto.y@gmail.com

第3回

おかしな メニュー コンテスト

in 福岡

おかしなメニュー エントリー作品

NEW! おうち部門

2024.6.23

詳細はこちら



ENTRY
no.
1



料理名

ポリポリつぶつぶめんたいマヨぎょうざ



長野 結那さん

グリーンピースが苦手な子も餃子の中なら大丈夫！
めんたいマヨや柚子胡椒もつければ味変にもなり、
子供から大人まで美味しく食べれます！

ENTRY
no.
2



料理名

いかピーナ♪めんたいとん平焼き



山口 琴さん

包丁を使わず、フライパン一つで簡単に。火にかける前に食材を入れていだけなのでお子さんメインで作る事ができます。いかピーナ♪の魚介の旨みとピーナッツのカリカリ食感を楽しめる一品。

ENTRY
no.
3



料理名

いかピーナ♪しゅうまい明太子のせ



古賀 市子さん

いかしゅうまいを食べたいなーとっていてイカピーナ♪
を食べて思いついたメニュー。イカピーナ♪で
イカの風味がでて、呼子のいかしゅうまいに負けま
せん！

ENTRY
no.
4



料理名

エビとはんぺんのふわふわ三角春巻
グリーン豆のソースが美味しいよ！



立石 裕子さん

春巻を1枚ではなく、小さくして食べやすかったので、
子ども達やおつまみなどにも。また、博多名
物の明太子やグリーン豆の味も楽しんで頂きたい
と思います。

ENTRY
no.
5



料理名

**落花あめポリポリ食感!
いちご酢飯の黒あめいなり**

畠中 知子さん

簡単に楽しく作れて、老若男女好んで食べるメニューは何か?と考えお稲荷さんに。福岡といえば“あまおういちご”なので、いちごで甘酸っぱく、可愛いピンクの酢飯に仕上げました。



ENTRY
no.
6



料理名

夢つきを使った女王のミルクリゾット

宮寄 みちよさん

女王のミルクを食べて生クリームの優しい甘味がとても美味しかったので、コンテストのお菓子はコレだ!と思いました。炊いたご飯を使っているので、気軽につくれます。



ENTRY
no.
7



料理名

カリカリッとグリーン豆の海苔和風ポテサラパン

中原 早紀さん

グリーン豆をつぶすなど小さい子どもと一緒に楽しくつくれ、食感も変わり簡単にできるおやつ。福岡県産海苔の風味と香りでいつもと違うポテサラに。



ENTRY
no.
8



料理名

おかしな悪魔のおにぎり

金城 楓さん

豆ごはんが苦手なお子さんでも食べられるグリーン豆の豆ごはん。親子で楽しく作れるよう、お菓子を砕いてタレと混ぜたり、大人でもさっぱり食べられるよう万能ねぎを入れました。



料理に使用する、春日井製菓のお菓子はこちら!

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



〈対象商品〉

- ① 黒あめ
- ② 落花あめ
- ③ 炭焼珈琲
- ④ 花のくちづけ
- ⑤ 女王のミルク
- ⑥ グリーン豆
- ⑦ いかピーナ♪
- ⑧ つぶグミ
- ⑨ ラムネいろいろ
- ⑩ こんぺいとう

第3回

おかしな メニュー コンテスト

in 福岡

おかしなメニュー エントリー作品

おみせ部門

2024.6.24日

詳細はこちら



ENTRY
no.
1



料理名

明太子といかピーナ♪のチビコロおむすび



おだしと日本酒の店 かなえ

中山 浩明さん

いかピーナ♪が美味しくて大好きなので、おむすびに入れた時の食感と明太子との相性がバッチリでつくりました。白ゴマと桜でんぶで更に美味しく可愛いおむすびに。

ENTRY
no.
2



料理名

落花あめで作る豆腐の揚出し、 八女茶と福岡食材の夏の訪れ



にるご 柳田 真吾さん

お菓子本来の味を全て消さない様に主役と隠し味として料理。福岡の食材を組み合わせる事により季節感を出し、伝統のある食材とお菓子、調理法を1皿に表現しました。

ENTRY
no.
3



料理名

八女茶香る博多もち豚グリーン豆ライスバーガー ～落花あめ味噌カツ風～



本格焼き鳥 大名へて

仲野 亮助さん

八女茶に合いそうなお菓子をピックアップ、それぞれに合うご飯、味噌、卵を活かせるメイン食材として、博多もち豚のヒレカツを選びました。彩りや見た目も楽しい一品に。

ENTRY
no.
4



料理名

博多屋台の新定番！ 八女茶とグリーン豆の焼きラーメンクレープ！



和馬の和菓子

中川 和馬さん

パティシエなのでラーメンをクレープに。屋台やキッチンカーでワンハンドで並ばず移動しながら食べられるラーメンがあればより福岡を楽しめる!と考案。

ENTRY
no.
5



料理名

黒あめと博多極味鴨のマリアージュ
～黒あめと赤ワインのソース福岡県産温野菜添え



privateroom GOSSIP
川北 潤さん

鴨はフレンチで馴染みの食材で、しかも甘いソースと相性が抜群です。お菓子をつかった料理ですが、ベースはしっかりとした古典フランス料理です。

ENTRY
no.
6



料理名

福岡県産フルーツマトとモッツアレラのサラダ
花のくちづけ和え



privateroom GOSSIP
的野 理子さん

お子様でも食べやすく、甘い口当たりで食前、食後の一品にぴったりな物として考案。見た目はオシャレで、食べると何か懐かしく、親しみのある味つけに。

ENTRY
no.
7



料理名

博多イチヂクとクリームチーズ春巻き
～粉雪仕立て～



本格焼き鳥大名へて
土肥 海斗さん

こんべいとうを使って、インスタ映えも狙えるようカラフルなこんべいとうを選びました!また、提供に時間がかからないよう春巻きにしてみました!

ENTRY
no.
8



料理名

女王のアペタイザー



株式会社ダイキョープラザ
梶原 正子さん

食べ盛りの子供たちや、疲れて帰ってきたお父さんのお酒のおつまみにも。遊び心満載の一品で、家庭でもお子様と一緒に、和気あいあいと作れるように考えました。

ENTRY
no.
9



料理名

春野菜とつぶグミのタブレ白ワインのジュレ



ビストロロベールエルイズ
児玉 晋作さん

つぶグミの食感と香りを生かせるメニューを考えました。旬の野菜のシャキシャキ感とつぶグミのモチっとした食感がマッチします。

ENTRY
no.
10



料理名

極・黒角煮まんじゅう



四川飯店 博多店
伊藤 誠也さん

糸島産の豚肉が好きで中華ならではの角煮まんじゅうに。「黒あめ、コーラ、炭、醤油」で主に黒色の調味料を使い、見た目も彩り良く仕上げこだわりました。