

報道関係者各位

## 広島県・宮城県の連携による「牡蠣レシピコンテスト」実施報告 全136作品より5つの優秀作品が決定！

このたび、広島県と宮城県が連携して実施した「わが家のおいしい牡蠣レシピコンテスト」の優秀作品が決定しました。これは、両県の行政と漁業者が連携したかき消費拡大キャンペーンとして実施したもので、全国から136作品の応募が集まり、最終的に5品の優秀作品が決定しました。

本コンテストは、レシピサイト「クックパッド」で11月5日（月）～11月19日（月）に募集したものです。全136作品の中から、「牡蠣のおいしさ、風味特徴が活きるか」「一般家庭で日常的に作れる難易度か」等の基準で一次審査により17作品を選出し、二次審査では広島県・宮城県の審査員による投票で優秀作品を決定しました。



今後、優秀作品のレシピは、レシピサイト「クックパッド」で本日より公開するほか、12月中旬から首都圏量販店（イオン・イトーヨーカ堂・ダイエー等590店舗）にて、POP展開するほか、受賞レシピカード（約50万部）の配布や店頭イベント（平成25年1月20日）の開催なども予定しています。

### グランプリレシピ 「大根おろし入り牡蠣の南蛮風」



作者名:miyuki12 さん

### お手軽！ランチ賞 「牡蠣のチャウダー」



作者名:まろんかふえ さん

### 絶品！晩ごはん賞 「簡単☆メチャうま☆牡蠣の塩昆布ホイル焼き」



作者名:kouyaaa さん

### ご自慢！おもてなし賞 「土鍋で牡蠣ピラフ。」



作者名:abichi さん

### 大人の♪おつまみ賞 「おつまみ&ご飯のお供☆牡蠣の赤ワイン煮」



作者名:さとみわ さん

### 今後のかき消費拡大キャンペーンの予定

- 東京の人気スポットの飲食店(20店舗)で、「おいしい広島かきフェア」を実施

期間：平成25年1月11日（金）～2月11日（月・祝）

場所：丸の内「i i y o ! ! 」 6店舗

日本橋「COREDO室町」 10店舗

銀座「TAU」 3店舗

お台場「グランパシフィック」 1店舗

平成25年1月10日に広島ブランドショップ「TAU」でオープニングイベント開催

### 《本件に関するお問い合わせ》

広島県農林水産局水産課

担当:宮林、西井

電話:082-513-3613

FAX:082-227-1579

広島県広報代行(株)オズマピーアール

担当:山内、荻布、飯塚

電話:03-4531-0225

FAX:03-3265-5058