



総菜部門  
表彰式



スイーツ部門  
表彰式



マッチング  
交流会

## かごしまおいしいもの選手権 審査委員



審査委員長 迫田 泰彦

農政課農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室長

地元の食材に光を当て、柔軟で斬新な発想と工夫を凝らした完成度の高い作品に皆さんの郷土への愛を感じました。これからも一緒にかごしまの豊かな「おいしいもの」を発信していきましょう。



審査委員 山口 政博

株式会社山形屋本店営業部食品統括部長

新しく斬新なアイデア。鹿児島県の素材を見事なまでに活かした料理、スイーツの数々。背景には父、母、祖父、祖母との「思い出の味」がほほえましく想像できます。自信と誇りを胸に、さあ！羽ばたこう！薩摩隼人、薩摩おごじょ達！！



審査委員 杉水流 直子

株式会社Table of Smile代表取締役

今年もたくさんの高校生が、アイデアと情熱を料理に注いでくれました！皆さんの発想力と想像力はこれからの料理の時代を作っていくと思います。いろんなことにチャレンジして頑張ってください。



審査委員 吉田 英雄

特定非営利法人新鹿児島県グルメ都市企画副理事長

今回の選手権を通じて、高校生の皆さんの新しい発想、着眼点にとっても感心させられました。特にこれまでにない県産食材の組み合わせ方、活かし方、独自のレシピによる味付けなど、新ご当地グルメとしてアピール出来たらと思うメニューも多数ありました。参加された皆さんのこれからの益々のご活躍を期待し、楽しみにしています。



審査委員 峯元 克己

株式会社南九州ファミリーマート商品部部長補佐

今回の選手権を通じて、高校生が地域の食材、メニューにおいて五感へ訴えかけたアイデアはどれも素晴らしいレベルのものばかりでした。昨年とは異なる発想力、表現のリズム感など、アフターコロナの明るい兆しを感じさせる選手権であったと思います。



審査委員 柴 さとみ

南日本放送レポーター、フードツーリズムマイスター

まずは、高校生の皆さんありがとうございました。皆さんの鹿児島を思う気持ちに感動しました。私達が忘れていた何かを思い出させてくれました。これからも、鹿児島の食の豊かさを忘れる事なく頑張ってください。



審査委員 岡元 麻記

農家レストランたわわ料理長

見事なプレゼンと出来映え。生産者の想いも重ね、食べる人の事を思い作られた料理は美味しく、食材の栄養も効率よく摂れるよう工夫が施され活かされています。地元鹿児島で愛のある郷土料理を更に自由に楽しんで！



審査委員 野本 沙織

お茶の野本園

今年は、レシピの応募数が過去最多ということで、地元食材に対する意識の高さを感じました。入賞作品は、一工夫されたアイデアレシピ満載で、今後店頭でのコラボメニューも多くの方に楽しんでいただけたと思います。

## Kagoshima Delicious Food Championship 2023



入賞作品  
Best17



令和5年度

# かごしま おいしいもの 選手権



かごしまおいしいもの選手権は、  
鹿児島県の地産地消の取組をすすめるため  
県内高校生を対象に実施する  
県産食材を活用したメニューコンテストです。

今年度は、応募総数16校・301作品の中から、書類審査を経て  
入賞作品17作品を選定。

入賞作品の商品化に向けて高校生と飲食店等との  
マッチング交流会を行いました。



マッチング交流会・表彰式

令和5年11月1日(水)

かごしま県民交流センター



鹿児島県 鹿児島市鴨池新町10-1

TEL.099-286-3194(農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室)

入賞作品のレシピは右記の  
二次元コードからご確認いただけます。

