

出場者・出品商品紹介（出場順）

① カレンデュラフラワードレッシング 12:50
デルフィーナ



いろいろな薬用効果があるといわれているキンセンカ(カレンデュラ)を使ったヘルシードレッシング。

② リコッタチーズ 13:00

(株) 近藤牧場



ホエーを煮詰めて作ったフレッシュチーズ。滑らかでクリーミーな味わいはデザートのみならず、青ねぎを刻んでボン酢しょうゆで頂くとワインやビールのおつまみに最高。

③ 鯖燻アヒージョ 13:10
(有) アルガマリーナ & 聖徳大学短期大学部



スモークされた鯖を細かく刻み、にんにく、ドライトマトを加えアヒージョの手法で調理。そのままご飯にかけて、パンにつけて、残ったオイルはパスタ等に！ 鯖の新しいおいしさを味わえる。

④ 青パパイアの無添加ドレッシング 13:20
パパイア栽培農家 尾形正弘



農薬未使用の健康な自家製のパパイアを青いうちにドレッシング。

⑤ 徳川八大将軍が愛した嶺岡豆腐 13:30
隠れ屋敷 典膳



南房総発祥の江戸時代からある伝統料理

⑥ 20才のブルーベリームース 13:40
(株) 南美舎



20才の女の子が自分で考え、工夫し、相談し、食材にこだわり、地域の生産者の協力を得て作ったムース。

⑦ どぶろく伊予ヶ岳 13:50

和光食堂



千葉県を代表する伊予ヶ岳の麓で育ったお米を使い、地域の人々の想いを込めた「どぶろく」

第1回グランプリ(金ぶりん・銀ぶりん) (株) DIGLEE



金ぶりんは三芳の卵と牛乳をたっぷり使った焼ぶりん。銀ぶりんは三芳の牛乳と自社栽培の生いちごを白餡で甘味を出したミルクぶりん。

第2回グランプリ(ミルクブリュレ) (株) 近藤牧場



ブラウンスイス、ジャージー、ガンジー、ホルスタイン種の自家製ブレンドミルクを低温殺菌とノンホモ製法による製造にこだわった牛乳を使用