

前回のご報告

Vol.3「マテ茶」料理コンクール2016

世界三大茶のひとつ「マテ茶」は、**飲むサラダ**と言われる程
カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛等のミネラルや
フラボノイド、ポリフェノールを含有しています。

日本人に不足しがちなミネラルをマテ茶を食べて手軽に補給する「美味しい料理」が願いです

参加者多数！楽しく終了！

食べよう！マテ茶



最優秀賞 ラテンライス 佐藤 祐紀



審査団と入賞の皆様
審査基準は「味・ビジュアル・マテ茶の使い方」

審査委員長
HMI ホテルグループ 総料理長 飯島 淳 Atsushi Iijima
埼玉県出身 大阪あべの辻調理師専門学校フランス校卒業
1991年 ホテル総料理長としてスポーツ関連 1992年バルセロナ
1996年 アトランタ 2000年シドニーオリンピック強化選手の料理を担当
2013年 銀座クレストン総料理長
2014年 ホテルマネージメントインターナショナル(株) HMI ホテルグループ
総料理長

優秀賞 4点



暑い夏のさっぱり
冷や茶漬け
川嶋 慶子



マテ茶 de パワーアップ
ししゃも君
丸橋 須美



マテ茶に恋した：
おいもニョッキと野菜の健康煮
青木 智登子



マテ茶葉入り醤油スムージー添え
涼風豆腐マテ茶まとい
尾崎 泉