

グランプリ



私がつくりました！



桑塩焼きそば
(CAFE, JUNK GARDEN Typhoon)

(植中さん談) 焼きそばソースの代わりに「シマグワ」の粉を使用しました。ポイントは、さっぱり感をだすために、島みかんとナンプレーを隠し味で使っているところです。シンプルで簡単な料理ですので、皆さんもぜひ作ってみてください。お店でも出す予定です。



ヘルシーで、口の中
で桑の香りが広がり、さっぱり感が良かった。

粉末を水に溶かし、飲
むよりも摂取しやす
く、かつ、栄養価が高
く、とても良いメニュ
ーだと思います。



主催者
児玉会長コメント

島一番のシマ桑料理を決める「桑わんグランプリ2013」
10名の料理人が魂を込めて創作したシマグワ料理の頂点に見事輝いたのは、カフェジャンクガーデンタイフーン(植中利恵さん)の『桑塩焼きそば』でした。それぞれの料理に一票を投じた皆さんのコメントとともに、今回出品された料理を紹介します。



普通のゆきみしより、粘り気やもちもち感があって良かった。



島桑入り ゆきみし
(青幻の郷 よっちゃん)

桑ん島〜パフェ
(和創居酒屋 膳)



桑のくずもちが、食べごたえがあった。



いろいろな味が楽しかった。



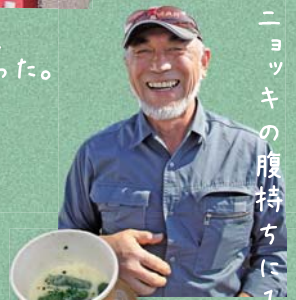
桑(くわん)てんサラダ
(和風 cafe てふてふ)



桑のゆきみし
(奄美製菓)



お店のメニューに入れてほしいです。



ニョッキの腹持ちに一票！



KUWA ポテトニョッキ
(Food bar おうちCafe)



桑とそばの相性がバツチリ！



温かい桑そば
(御食事処ささがわ)



桑プルスケットと島桑ラテ
(創作島料理とうぐら)

ラテと桑の味が絶妙にブレンドされてお飲みやすくておいしかった。



具の量は少なかつたけど、うめしな味です。



桑そばのそぼろアンカケ
(味処・海幸)



桑ピタパンのBBQ サンド
(喫茶リーフ)

味も美味しく、ボリュームがあつた。

