



海の幸・山の幸・里の恵みなど豊富な「食の宝庫あきた」の味を参加者に堪能して頂けるよう、郷土料理に精通している方に監修いただきました。

◆秋田を代表する魚料理（上段）

- 秋田の県魚「ハタハタ」南蛮漬け
- サクラマス塩麹漬の焼き物
- 伝統料理「カスベ煮」と「じゅんさい」のしょつつる寒天寄せ

◆秋田の特産野菜等・果物・甘味（中段）

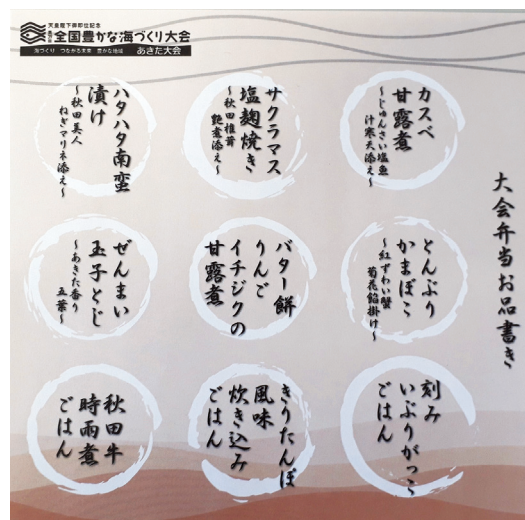
- ぜんまい卵とじと秋田のオリジナル枝豆「あきた香り五葉」添え
- デザート「イチジク甘露煮」、「バター餅」、「平鹿産りんご」
- 特産「とんぶり」入りかまぼこと、菊花と紅ずわいがにの餡がけ

◆「あきたこまち」の味比べごはん（下段）

- 「秋田牛」甘辛時雨煮のせごはん
- 比内地鶏の御狩場焼き添え
きりたんぼ鍋風味炊き込みごはん
- 刻み「いぶりがっこ」トッピングの酢飯



○大会公式弁当メニュー監修
株式会社水屋光琳 総料理長 鈴木 清



○大会公式弁当のパッケージとお品書き