

『第1回ご当地ピザ選手権』グランプリ発表会開催 全国のご当地ピザの頂点に輝いたのは 北海道代表「北海道ラムとクレソンの絶品 Pizza」 森三中 村上知子さん「レベルが高い」と絶賛

このたび、株式会社ジェーシー・コムサ（本社：東京都渋谷区、代表取締役会長：大河原愛子、以下 ジェーシー・コムサ）が提供する小麦ごはんブランド「デルソーレ」は、「ご家庭でピザを作ることの楽しさ」を伝えることを目的に、日本各地のご当地食材を使ったオリジナルピザ No.1 を決定するイベント『第1回ご当地ピザ選手権』のグランプリ発表会を、11月19日（木）東京・品川にて開催いたしました。

当日は、審査員である大河原愛子さん（株式会社ジェーシー・コムサ代表取締役会長/ピザ協議会会長）、村上知子さん（森三中）、齋藤潤一さん（地域プロデューサー/特定非営利活動法人 まちづくり GIFT 代表）による協議の結果、レシピ投稿数 355 の頂点に輝いたのは北海道代表「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」となりました。また、村上知さんが選ぶ「村上知子賞」には東海代表「名古屋発！台湾混ぜそば風ピザ」が、地域プロデューサー・齋藤潤一さんが選ぶ「地域愛賞」には九州・沖縄代表「ちょっと大人～なゆず胡椒のピザ」がそれぞれ選ばれました。



（左から）村上知子さん、濱平須美子さん、大河原愛子さん、齋藤潤一さん



第1回ご当地ピザ選手権 グランプリ「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」

■グランプリ作品「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」は来春商品化を予定

グランプリ作品に輝いた「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」を考案した、北海道出身で現在は鹿児島で歯科医をしている濱平須美子さんは、「グランプリはびっくり。故郷の北海道のラムはジンギスカンで知られるが、それ以外の食べ方を提案したかった」とコメント。

審査員の大河原愛子さんは、「苦手なラムもピザと組み合わせると美味しくいただけました。ラムというインパクトのある食材を使うことで北海道らしさが出ていてグランプリにふさわしい」と話しました。

主催のジェシー・コムサは、来春に向け「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」の商品化を目指すとのことです。

■「村上知子賞」には東海代表のピザ、「地域愛賞」は九州・沖縄代表のピザに決定！

当日は、グランプリの他に特別賞も選ばれ、それぞれの審査員から発表されました。

美味しいだけでなく家で気軽につくれるといった主婦目線も加味して、村上知子さんが最も気に入ったレシピに与えられる「村上知子賞」は東海代表「名古屋発！台湾混ぜそば風ピザ」に決定いたしました。村上知子さんは、「台湾混ぜそばは辛味が強いので個人的に好きだったのですが、これはお子様も食べられる辛さで、家族みんなが美味しく食べられるピザだと思いました」と授賞理由を語りました。

また、地方の知られざる食材や郷土料理などを活かした「ご当地」という切り口において、専門家目線で最も心を揺さぶられたレシピに与えられる「地域愛賞」には、九州・沖縄代表「ちょっと大人～なゆず胡椒のピザ」が選ばれました。審査員の地域プロデューサー・齋藤潤一さんは、「とても迷いましたが、最後に思い出すのはゆず胡椒のピザでした。また、遠く離れたところからでも自分の関連のある地域を応援しようという気持ちにも惹かれました」と授賞理由を述べました。受賞された鈴木由美さんは、宮城県在住で実は大分県には行ったことがないということですが、お土産で貰ってからというものゆず胡椒の魅力を知り、日常的に大分県のゆず胡椒を使っているとのことです。



第1回ご当地ピザ選手権 村上知子賞
「名古屋発！台湾混ぜそば風ピザ」



第1回ご当地ピザ選手権 地域愛賞
「ちょっと大人～なゆず胡椒のピザ」

■村上知子さん「すごいです。レベルが高すぎて」

審査員として登壇した村上知子さんは、今回応募されたご当地ピザを見て「本当は全部のレシピを食べたかった」とコメント。グランプリ候補となった5種のピザを食べ「すごいです。レベルが高すぎて」、「すごく美味しくて驚いた」と大絶賛していました。



村上知子さん

■ご当地ピザ選手権に集まった個性溢れるご当地ピザ

「ご当地食材の個性や魅力」と「ピザの可能性」を再発見し、地域活性化の一助になるという思いから開催された『ご当地ピザ選手権』には、全国各地の方から様々なご当地食材を活用したユニークなピザが集まりました。主婦・地域おこし協力隊・ラーメン店などプロ・アマ問わず幅広く投稿されたオリジナルピザは総勢 355(承認レシピは 172)におよびます。その後、フローズンピザのパイオニアであるジェーシー・コム社社員による審査で全国9エリアの代表のピザが決定、さらに一般の方からの人気投票を経てグランプリ候補となる上位5枚のピザが決定いたしました。

当日は、日本全国のエリア代表となった9種のピザの試食会も行われた他、エリア代表とはならなかったものの独創的なご当地ピザが紹介されました。



第1回ご当地ピザ選手権 エリア代表のピザ

【当日試食会で振舞われたエリア代表ピザ】



北海道代表「北海道ラムとクレソンの絶品 PIZZA」



東北代表「青森の根菜パワー！
とろーりチーズと甘辛きんぴらの和風ピザ」



北信越代表「サバくんピザ」



関東代表「彩の国発！葱味噌椎茸の癒しピザ」



東海代表「名古屋発！台湾混ぜそば風ピザ」



関西代表「和風京ピッツァ」



中国代表「シャキシャキ黄ニラの和風ピザ」



四国代表「香川のガーリックピザ」



九州・沖縄代表「ちょっと大人～なゆず胡椒のピザ」

【当日紹介された独創的なレシピ】

●ピザの概念にとらわれないレシピ



勝浦式タンタンピザ



生姜醤油が効いた☆姫路おでんのご当地ピザ♪

●地域おこし協力隊考案のレシピ



鹿肉の「しそペーゼ」こんにゃく粉ピザ



イカすね！UKU PIZZA

●自家栽培の食材を活用したレシピ



庭採れやさいのジューシーピザ



日本一の桃の里 山梨「桃ピザ」