



「ぎょ魚つと回復！ 鮮やか生春巻き」

【使用した魚介藻類を選んだ理由・料理のPRポイント】



夏は暑く食欲が低下しやすい時期だと思います。そのため、食欲増進の効果があるウナギを選びました。お皿を冷やすことや、野菜を多くする、少し辛味をたす、色鮮やかにすることで食欲がなくても「食いたい」と思ってもらえるように工夫しました。また4種類の生春巻き、3種類のタレがあることで、最後まで飽きずに食べてもらえると思います。



(創作者)

なかむら ふゆか

中村 風夕香さん

静岡県立
富岳館高校 3年