



# グランプリ発表!

映えねぎグランプリにたくさんのご応募いただき有難うございました。

まつばらマルシェ企画委員会とカンテレ担当で選考し、

下記10作品が予選通過いたしました。

まつばらマルシェ2021開催当日、会場のセブンパーク天美にてパネル展示し

来場の皆さんに投票いただきました。

ここに集計の結果を発表します。

## 映えねぎグランプリ



グランプリ  
トロフィー

エントリー

8

### 生き生き！葱鴨鍋

**アピールポイント**

畑に青々と生えている難波葱の生命力を食べる直前まで感じられるところです。生花のように難波葱をブツ刺して楽しんでください！

**ペンネーム** アルパカもこもこ

**用意する食材(2人分)**

難波葱 2束	白菜や春菊やきのこなど
木綿豆腐 一丁	お好みの野菜 少々
鴨肉 少々	昆布 1枚
豚肉 少々	鰹出汁

## 2位

## 3位

エントリー

2

### 風味豊かな最強ねぎ焼き

**アピールポイント**

子どもがおかわり！と言って、たくさん食べてくれました。ふだん、緑の野菜が入っていたら食べないのに、ねぎは、別格です！ねぎ風味が最高に美味しいです。

**ペンネーム** 松とバラ

**用意する食材(2人分)**

ねぎ 半束～1束  
薄力粉 50グラム  
たまご 1個  
めんつゆ 大さじ1

エントリー

1

### たっぷりねぎしらすピザ

**アピールポイント**

たっぷり葱を乗せるのがポイントです！！

**ペンネーム** すずめ

予選通過の皆さんには「難波葱」を進呈、入賞3作品の皆さんには副賞を合わせて進呈いたします。

### 【予選通過作品】

エントリー

1

#### たっぷりねぎしらすピザ

**アピールポイント**

たっぷり葱を乗せるのがポイントです！！

**ペンネーム** すずめ

エントリー

2

#### 風味豊かな最強ねぎ焼き

**アピールポイント**

子どもがおかわり！と言って、たくさん食べてくれました。ふだん、緑の野菜が入っていたら食べないのに、ねぎは、別格です！ねぎ風味が最高に美味しいです。

**ペンネーム** 松とバラ

**用意する食材(2人分)**

ねぎ 半束～1束  
薄力粉 50グラム  
たまご 1個  
めんつゆ 大さじ1

エントリー

3

#### ねぎ塩まみれのチキンソテー

**アピールポイント**

ボリューム満点！シャキシャキねぎが鶏肉のおいしさを更に倍増します。わが家でも大人気です。

**ペンネーム** カナートモール ユカ

**用意する食材(2人分)**

鶏モモ肉2枚  
塩コショウ  
＜千層たれ＞  
長ネギ1本  
にんにく1片  
鶏がらスープの素小さじ1/2  
塩小さじ1/4

ごま油大さじ2  
レモン汁  
黒こしょう少々  
パプリカ(黄赤)各1/2

エントリー

4

#### 牛肉とねぎたっぷり他人丼

**アピールポイント**

ねぎたっぷり他の他人丼美味いに決まってる？

**ペンネーム** ミツチ

**用意する食材(2人分)**

ごはん 300g  
牛こま切れ肉 200g  
青ねぎ 60g  
卵焼き 4個分  
めんつゆ (2倍濃縮) 大さじ6  
水 大さじ6  
みりん 大さじ2

エントリー

5

#### 葱たっぷり白湯ビーフン

**アピールポイント**

白湯スープなので、葱の青さがはつきり出てきれいです。ネギとフライドオニオンの組み合わせで味わい深いビーフンです。

**ペンネーム** おとねこ

**用意する食材(2人分)**

白湯 1束  
塩がら 少々  
鶏ガラスープの素 小さじ4  
ビーフン 2人前  
豚肉 150g程度  
フライドオニオン 適量

エントリー

6

#### 難波葱の卵あんかけ

**アピールポイント**

葱との相性ぴったり！ふっくら卵焼き〜！！

**ペンネーム** 松原市食生活改善推進協議会

**用意する食材(2人分)**

卵 4個  
難波葱 (青いところ)3本  
牛乳 大さじ3  
塩 少々

だし汁 1カップ  
しょうゆ 大さじ2  
片栗粉 大さじ3  
紅しょうが 少々

エントリー

7

#### 九条ねぎの豚汁

**アピールポイント**

九条ねぎを最後に入れることで九条ねぎの柔らかさや風味を損なわないようにしました

**ペンネーム** エム屋

**用意する食材(2人分)**

里芋 水煮 1袋  
九条ねぎ 1袋  
人参 中3本  
大根 15cmくらい  
鷹 好きなだけ

板こんにゃく 半分  
豚肉 200gくらい  
豆腐 一丁  
味噌 適量  
だしの素 適量

エントリー

8

#### 生き生き！葱鴨鍋

**アピールポイント**

畑に青々と生えている難波葱の生命力を食べる直前まで感じられるところです。生花のように難波葱をブツ刺して楽しんでください！

**ペンネーム** アルパカもこもこ

**用意する食材(2人分)**

難波葱 2束  
白菜や春菊やきのこなど  
木綿豆腐 一丁  
鴨肉 少々  
豚肉 少々

お好みの野菜 少々  
昆布 1枚  
鰹出汁

エントリー

9

#### 材料二つでトロトロねぎアヒージョ

**アピールポイント**

フライパンに油とねぎを入れるだけで、火が通るとしんがしでてきて美味しく食べられます！トロトロしたネギとオイルサーディンがとっても合います。オイルサーディンは焼くことと食べることで、油の含有量が少なくなるとも聞いています。このままネギと油の上に乗っけてお楽しみください！もちろんビールにも合いますよ！

**ペンネーム** まえとよ

**用意する食材(2人分)**

白ネギ 1本  
オイルサーディン 8個くらい  
オリーブオイル 大さじ3〜5  
醤油 少々  
塩こしょう、七味 お好み

エントリー

10

#### ミートソース葱！

**アピールポイント**

ネギの旨みを生かして、メイン料理にならなようにしました。パスタや、卵と相性も抜群ですが、ネギの旨みや旨味は一品になるのでとていへばらします。ミートソースの旨みを生かせるので、ネギのソースも美味しく仕上がります。お好みの味を堪能できます。ネギがたっぷり乗ってるとは、ミートソースの旨みとネギの旨みで堪能できます！ネギの旨みはたくさん1杯でも食べられます！

**ペンネーム** わがままベジクラブ

**用意する食材(2人分)**

ポロネギ(白ネギでも可) 1本  
合い焼き肉 100g  
ニンニク 2かけ  
玉ねぎ 2個  
人参 1本

セロリ 1本  
トマト缶 一缶  
塩胡椒  
チキンコンソメ

お気に入りのメニューがありましたら  
松原産の難波葱を使って  
チャレンジしてみてもいいでしょう。