

第1回 「黒アヒージョ料理コンテスト2023」受賞作品&店舗

千葉県内の飲食店を対象に、2022年12月1日(木)～28日(水)の期間で開催された第1回黒アヒージョ料理コンテスト。応募総数40店舗の中から選ばれた、グランプリと準グランプリ受賞メニューとお店をご紹介します。

※記載されている情報は最新でない場合がありますので、詳細は店舗に直接お問い合わせください

グランプリ
受賞

Variedad Ajillo Negro (バラエティ 黒アヒージョ)



ホンビノス貝、落花生、マッシュルームなどの千葉県産食材をたっぷり使用し、全体を「下総醤油」で和のテイストにまとめた食材の力強いうまみを引き立てた逸品。ジャンボンブラン(ポイル仕立てのハム)、カスクート(バゲット)、千葉県産ピーナッツを使用したピカードソース、わさび菜が添えられ、一品のなかでコース仕立てのように3通りの食べかたで楽しむことができる。



ホテルオークラ東京ベイ

住所 / 千葉県浦安市舞浜1-8
TEL / 047-355-3345
営業時間 / 12:00～14:00
17:00～21:30
定休日 / 無

※詳しくは店舗へ
ご確認ください

WEBサイト



準
グランプリ
受賞

丸ごと玉ねぎとシラスの 黒アヒージョ



ほんの軽い力で箸を入れるだけでとろりと崩れる玉ねぎを熱々のオイルとしらすに絡めて食べると、香ばしさ、優しさ、野菜や魚介の強い旨味と匠産の醤油のまろやかな塩気が広がります。こんがり焼かれたバゲットとの相性も抜群。残ったオイルを「卵かけご飯」(240円)と合わせて食べるのもおすすめ。



鉄板ダイニング楽今

住所 / 千葉県旭市二6114-10
TEL / 0479-63-8360
営業時間 / 18:00～23:00
定休日 / 無

※詳しくは店舗へ
ご確認ください

WEBサイト



準
グランプリ
受賞

ラーメン屋さんの 房総黒アヒージョ つけめん仕立て



しいたけ、トマト、長ねぎ、菜の花、鶏肉などの千葉県産食材をたっぷり使用し、仕上げに刻みねぎ、かつお節「房州手火山節(てびやまぶし)」をたっぷりと。しっかりと太さのある平打ち麺を浸し、オイルをまとわせてつけ麺感覚でいただく、アヒージョでありながらラーメンでもある世にも珍しい逸品。



中華蕎麦 円雀

住所 / 千葉県市原市君塚3-4-6
TEL / 070-7483-5409
営業時間 / 11:00～14:30
18:00～21:00
定休日 / 水曜日、第2第4木曜日

※詳しくは店舗へ
ご確認ください

Instagram

