

「黒アヒージョ料理コンテスト2024」受賞作品&店舗

千葉県内の飲食店や宿泊施設を対象に、令和6年1月19日(金)～3月7日(木)の期間で開催されたコンテスト。応募総数41作品の中から部門ごとに選ばれた、グランプリと準グランプリ受賞作品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

プレミアム部門

グランプリ
受賞

地鰯とホンビノス、イカ墨の W黒アヒージョ

イカ墨に醤油と塩辛をつかってコクのある黒アヒージョソースに仕上げました。魚介から野菜まで美味しく頂けます。途中でパスタを投入することでイカ墨パスタとしても美味しく、ダブルで楽しめます。



ベイサイド金谷
LA MER BLEUE

住所/千葉県富津市金谷2171
TEL/ 0439-27-1415
営業時間/11:00～17:00/17:00～21:00
定休日/無

WEBサイト



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

カジュアル部門

グランプリ
受賞

さつまいもと林檎のデザート 黒アヒージョ

黒アヒージョをスイーツに仕立てたアイデアが光る逸品。醤油を加えたキャラメルソースとフルーティーな黒ニンニクがアクセントになり甘く濃厚なさつまいもペーストと相性抜群です。バニラアイスと一緒に食べるのもおすすめです。



鉄板ダイニング楽今

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

Instagram



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

準
グランプリ
受賞

黒アヒージョの玉手箱

房総ジビエ、房総ポーク、チーズ、スズキ、アサリ、ホンビノス、芽キャベツ、ほうれん草、ブルーベリーなどの多彩な千葉県の恵みを、色鮮やかな味の異なる8種の黒アヒージョで楽しめる、玉手箱のような逸品。



木更津ワシントンホテル
ボンサルーテ

住所/千葉県木更津市大和1-2-1
TEL/ 0438-42-1116
営業時間/11:00～14:30/17:30～21:00
定休日/無

WEBサイト



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

準
グランプリ
受賞

鯛春菊と長葱の梅肉黒アヒージョ

鯛を使って春菊と梅肉を一緒にピンチョスにすることで、酸味と香りがアクセントになった黒アヒージョ。食材の相性の良さで創作性、県産食材の美味しさを存分に堪能できる逸品。



OSTERIA
pollo

住所/千葉県銚子市東芝町8-2 メゾン藤105
TEL/ 0479-26-4612
営業時間/平日 17:00～0:00
土日 11:30～14:00/17:00～0:00
定休日/月曜日

Instagram



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

準
グランプリ
受賞

自家製ラムハンバーグの 黒アヒージョ仕立て

ふっくらとジューシーな手ごねラム肉のハンバーグに、自家製ハーブソーセージと地元の宮醤油を加えた、マザー牧場特製の素材の味が引き立った逸品です。ボリュームもあり、メイン料理としても楽しめる黒アヒージョです。



マザー牧場
カフェ&ジンギスカン FARM DINER

住所/千葉県富津市田倉940-3
TEL/ 0439-37-3211
営業時間/平日 11:00～16:00
土日祝 11:00～16:30
※季節により変動あり
定休日/マザー牧場の営業日に準ずる
(12・1月の平日に不定休あり)

WEBサイト



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

準
グランプリ
受賞

スズキのパンチェッタ巻きの黒アヒージョ サルサヴェルデとトマトのメルバトースト添え

火入れからこだわり仕上がった柔らかく濃厚な美味しさのスズキをパンチェッタ巻きで楽しめる黒アヒージョです。自慢のトマトソースを使い、味わいが工夫されたトーストと黒アヒージョの口内調味も楽しめる逸品。



ニクヤキクッチーナ
エピキュロ

住所/千葉県船橋市高根台7-10-11
TEL/ 090-3116-2639
営業時間/11:30～14:30 / 18:00～23:30
定休日/水曜日 ※日曜日はディナーのみ営業

WEBサイト



※詳しくは店舗へ
ご確認ください

※メニューの変更、仕入状況等により提供できない場合があります。