

# (2) 百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

1. 大賞:  
(賞金30,000円)

商品名:  
百尺分のー！グルメ

受賞者:  
仁井田京子様  
福島県本宮市

ふりがな	ひゃくしゃくぶんのー！ぐるめ
商品名	百尺分のー！グルメ

商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示しください。

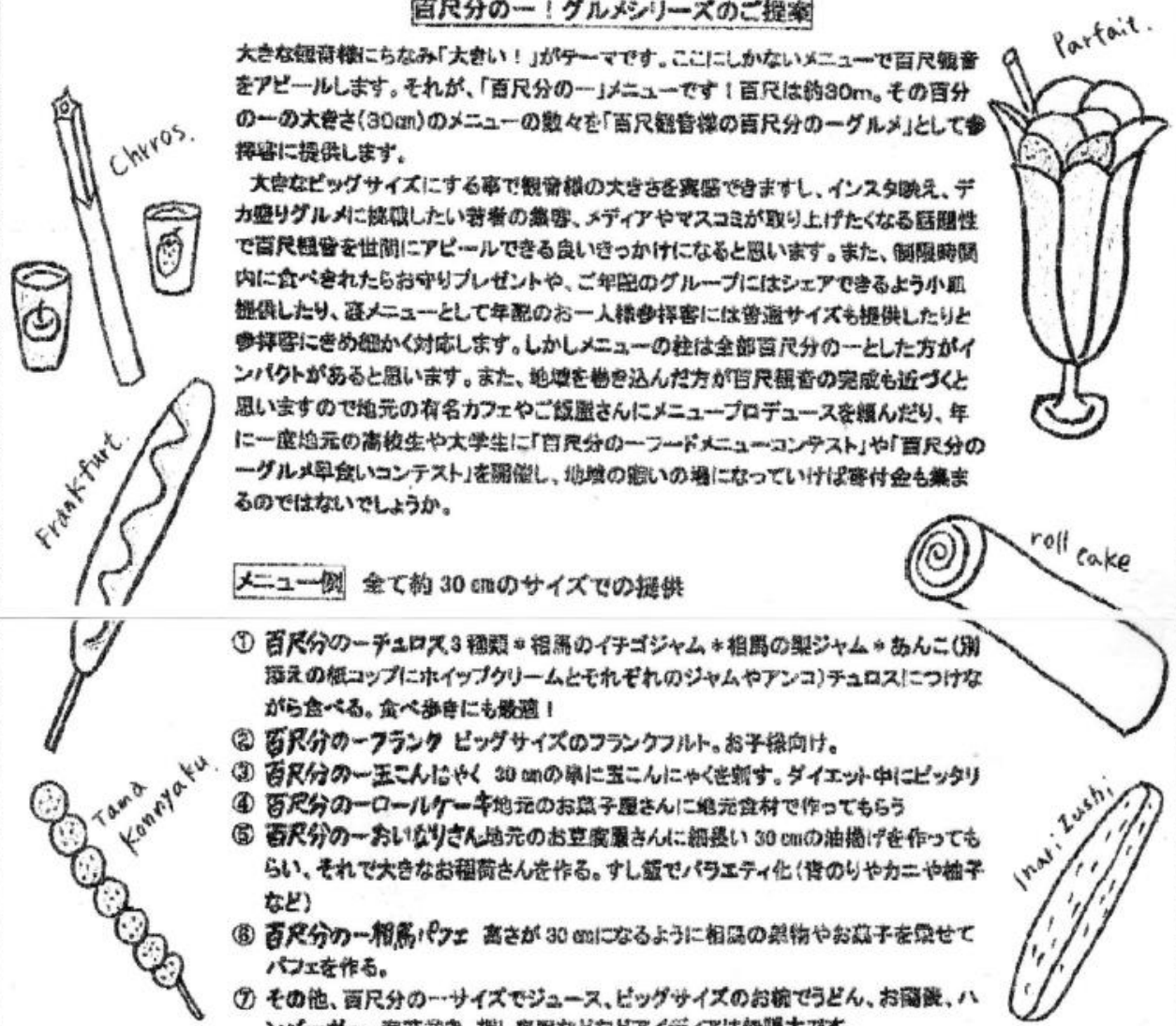
**百尺分のー！グルメシリーズのご提案**

大きな観音様にならみ「大きい！」がテーマです。ここにしかないメニューで百尺観音をアピールします。それが、「百尺分のー」メニューです！百尺は約30m。その百分の一の大きさ(30cm)のメニューの数々を「百尺観音様の百尺分のーグルメ」として参拝客に提供します。

大きなビッグサイズにする事で観音様の大きさを実感できますし、インスタ映え、デカ盛りグルメに挑戦したい若者の集客、メディアやマスコミが取り上げたいくなる話題性で百尺観音を世間にアピールできる良いきっかけになると思います。また、制限時間内に食べられたらお守りプレゼントや、ご年配のグループにはシェアできるよう小皿提供したり、昼メニューとして年配のお一人様参拝客には普通サイズも提供したりと参拝客にきめ細かく対応します。しかしメニューの柱は全部百尺分のーとした方がインパクトがあると思います。また、地域を巻き込んだ方が百尺観音の完成も近づくとしますので地元の有名カフェやご飯屋さんにメニュープロデュースを頼んだり、年に一度地元の高校生や大学生に「百尺分のーフードメニューコンテスト」や「百尺分のーグルメ早食いコンテスト」を開催し、地域の賑いの場になっていけば寄付金も集まるのではないのでしょうか。

**メニュー例** 全て約 30 cmのサイズでの提供

- ① 百尺分のーチュロス3種類 \* 相馬のイチゴジャム \* 相馬の梨ジャム \* あんこ(別添えの紙コップにホイップクリームとそれぞれのジャムやあんこ)チュロスにつけながら食べる。食べ歩きにも最適!
- ② 百尺分のーフランク ビッグサイズのフランクフルト。お子様向け。
- ③ 百尺分のー玉こんにゃく 30 cmの串に玉こんにゃくにやくを刺す。ダイエット中にピッタリ
- ④ 百尺分のーロールケーキ 地元のお菓子屋さんに地元食材で作ってもらう
- ⑤ 百尺分のーおいなりさん 地元のお豆腐屋さんに細長い 30 cmの油揚げを作ってもらい、それで大きなお稲荷さんを作る。すし飯でバラエティ化(背のりやカニや柚子など)
- ⑥ 百尺分のー相馬パフェ 高さが 30 cmになるように相馬の産物やお菓子を乗せてパフェを作る。
- ⑦ その他、百尺分のーサイズでジュース、ビッグサイズのお饅頭うどん、お蕎麦、ハンバーガー、海苔巻き、押し寿司などなどアイデアは無限大です。



# (2)百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

## 2. 優秀賞1: (賞金10,000円)

商品名:  
蓮餅あんかけうどん

受賞者:  
今野裕子様

福島県相馬市

ふりがな	はすもち
商品名	蓮餅あんかけうどん

商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示してください。



イメージ画像

**【コンセプト】**  
百尺観音像が手にしている蓮の花にちなみ、「蓮餅をのせたあんかけうどん」を考えた。蓮根をすりおろし、海老のあんを包んで揚げた蓮餅は、あんかけとの相性がよく、一口食べると幸せになれる。海老が苦手な人に向けて、鶏ひき肉を使ったものも用意する。

**【蓮餅のレシピ】**

**材料** 4人分  
蓮根 300g、(A)しょうゆ(小さじ1/3)・砂糖(小さじ1/3)・塩(少々)・片栗粉(小さじ2)、えび4尾(60g)、(B)酒(大さじ1)・塩(少々)・片栗粉(大さじ1/2)、揚げ油(適量)

**作り方**  
①蓮根は皮をおき、すりおろして、よく水気を切り、(A)を加えます。  
②えびは殻、背わたを取って粗くたたき、(B)で下味を付けます。  
③①で②を包み、中温の揚げ油で揚げて、サッと熱湯を通して油抜きをして、できあがり。

レシピ掲載サイト:「ココロとカラダに効くレシピ Bob&Angie」 <https://www.bob-an.com/recipes/detail/03949>

## (2)百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

### 3. 優秀賞2: (賞金10,000円)

商品名:  
観音様のほほえみ  
シェイク

受賞者:  
淵元優佳様

奈良県奈良市

ふりがな	
商品名	観音様のほほえみシェイク
商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示してください。	
<p>相馬のイチゴに相馬の美味しいお米で作られた麴甘酒、相馬の牛乳を混ぜてシェイクを作ります。麴甘酒は美容にも健康にもよく、ノンシュガーのシェイクは一口飲んだら思わずほほえんでしまう優しいお味です。</p> <p>タピオカと白玉(相馬のほうじ茶で作る)を白毫にみたてて加えます。</p> <p>観音様のシルエット型のクッキーをグラスに添えてお客様に提供します。</p> <p>簡単に大量生産しやすいですので売店でのテイクアウトドリンクとして販売をご提案いたします。</p>	



## (2) 百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

4. 佳作1:  
(飲食店応援  
食事券5,000円)

商品名:  
百尺観音シーフードカレー

受賞者:  
荒功様

福島県相馬市

ふりがな	ひゃくしゃくおんのん
商品名	百尺観音シーフードカレー (ごうが・普通)

商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示ください。

トマト4切れ  
カレーのルー  
レタス4まい  
エビフライ  
エビフライ  
ごはん  
ごうが百尺観音シーフードカレー → ラッキョ

- カレーのルー  
相馬の地場産の  
ホッキを入れる。
- 野菜  
百尺観音の頭  
のところに、レタスと  
トマトをはちの花のよう  
にかざる。
- 耳のこぶをエビフライ  
にする。
- 首のまわりにラッキョ  
をおいて、首がざり  
みたてる。

## (2) 百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

### 5. 佳作2: (飲食店応援 食事券5,000円)

商品名: 苺をまるごと  
凍らせたかき氷

受賞者:  
武田みずき様  
福島県相馬市

ふりがな	いすご	こあ	こあり
商品名	苺をまるごと凍らせたかき氷		

商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示してください。



冷凍いすごを削ってかき氷に。

苺と練乳をかける

観音様のクッキー

## (2) 百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

### 6. 佳作3: (飲食店応援 食事券5,000円)

商品名: 相馬の岩海苔の天ぷら

受賞者:  
佐藤さくら様

福島県相馬市

ふりがな	そま の いわのりのてんぷら
商品名	相馬の岩海苔の天ぷら

商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示してください。

- ・ 作り方  
生岩海苔を水  
で洗い、軽く  
水を布巾でよく  
薄めの衣に  
からめて、180℃  
の油にカリッと  
するまで揚げて  
完成
- ・ 食べ方  
塩を少しかける



## (2)百尺観音様のメニューアイデアコンテスト受賞作品

### 7. 佳作4:

(飲食店応援  
食事券5,000円)

商品名:百尺観音焼  
きたてワッフル

受賞者:  
合川静香様

福島県相馬市

ふりがな	ひやくしやくかんのんやきたてわぷる
商品名	百尺観音焼きたてワッフル
商品の形状についてイラスト・図・文章などでお示してください。	
相馬産のいちごジャムを使用したいちご味のワッフル。 注文を受けてから焼くので"サクサクふわふわで"美味しい! ジャム使用なので"いちごの季節だけでなく"1年中提供できます。	