

今回クッキングサミットにエントリーしたのは、現在短大2年なので最初で最後の機会に出そうというのが理由でした。

賞のことは全く意識せずにこのメニューを考案したので、賞を頂けたことにとてもびっくりしています。発表を聞いた際は、嬉しいというよりも驚きの気持ちの方が断然大きかったです。後から嬉しさが段々と込みあげてきて、しみじみと実感しました。

私は、将来商品開発の仕事に関わりたいという夢があります。『ロイヤルホストで』の商品メニュー化は今回まさに直結しているので、学生時代にこのような機会に携わることが出来るのは、今後の私の人生にも大きく影響する貴重な体験だと思っています。

二次審査で本場のキッチンで調理をしたことやロイヤルの方々からのアドバイスの他に、参加者の方々の作品や調理法はとても勉強になりました。メニュー化に向けてこれから何回か打ち合わせをしていくので、もっと多くのことを吸収して将来の糧にしていきたいです。そして、商品開発をしたいという共通の目標を持っている周りの友達にもそのことを伝えていきたいと思います。

全国の不特定多数の人にこのメニューを食べてもらうことに対してはとても緊張しています。食べた時の率直な反応に対する期待と不安が半分ずつです。今後打ち合わせをしていって、自信を持って勧められる商品にしていきます。私は、将来商品開発の仕事をしたという根底に、美味しいものを食べて人々を笑顔で幸せにしたいという動機があります。自分が考案したメニューを食べた人が「美味しい！」と笑ってくれたら、とても嬉しく思います。

私の考案したメニューで特徴的なのは、材料が手に入りやすく比較的調理しやすいという点です。私は栄養学科に在籍しているものの、調理は好きですがあまり得意ではありません。そんな私でも作れるので、家でも手軽に作れると思います。

クッキングサミットでこんなに多くのことを学べるとは夢にも思いませんでした。私は来年以降エントリー出来ませんが、今回参加して良かったです。

このような素晴らしい機会を与えて頂き、本当にありがとうございました。

栄養学科2年 河原梨枝