No	「いいね」最多賞
レシピ名	日本酒香るパエリア
レシピ	① オリーブオイル大さじ3を入れ、中火で温まったらイカと牡蠣を入れてジオパーク小さじ1を入れさっと炒めたら日本酒を入れて、強火。 アルコールを飛ばしたら具と汁を分けておく。 ② オリーブオイル大さじ3をフライパンに温め、ニンニクミジンを入れ香りが出たら玉ねぎをと塩小さじ1を入れる。 ③ 玉ねぎが透き通ったら米を入れ、米が透き通ったら水と塩小さじ1と先ほど分けた汁を入れ蓋をする。 沸騰するまで中火で、沸騰したら弱火にし、時々混ぜながら水分がなくなり炊けるまで待つ。 ④ 水分がほとんどなくなり米も炊けたらパプリカを入れ混ぜ、上にイカと牡蠣、ミニトマトを飾り少しパチパチ言うくらいまで弱火で加熱。 ディルを飾って完成！お好みで佐渡レモンを絞ると美味しい??
材料	【材料】 ※←このマークが佐渡産食材 ※佐渡のイカ　3ハイ（ワタをとり1.5cm幅） ※佐渡の牡蠣　15粒くらい ※北雪　赤　ワンカップ1 ※も塩　小さじ1×3 ※佐渡の白米　ワンカップ2杯分 ※佐渡海洋深層水　ワンカップ3杯分 ※佐渡レモン　お好みで ・玉ねぎ大きめ　1（みじん切り） ・にんにく　2かけ（みじん切り） ・胡椒 ・オリーブオイル　大さじ3×2 ・パプリカ赤、黄　1/2ずつ（5ミリ角） ・ミニトマト　10個くらい（1/2カット） ・ディル　適量
使用 ジオパーク食	牡蠣、酒、塩、米、海洋深層水
審査講評	・魚介の旨味が上手く合わさって良い。お酒も佐渡らしさのPRになっていると思う。 ・日本酒の香りが良い。