

NEWS RELEASE

2016年6月29日

各位

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

7月1日(金)～9月30日(金)

一般財団法人ニッポンハム食の未来財団(事務所:茨城県つくば市、理事長:山田良司)は7月1日(金)より、「第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト(主催:当財団、運営・協力:女子栄養大学出版部)」を実施し、レシピの募集を開始します。



第2回目となる今回は、平成29年3月に表彰式(受賞者に商品券を贈呈)を実施します。また、募集期間中の8月30日にABC Cooking Studio丸の内スタジオにて、昨年度受賞作品の紹介イベントを行い、コンテストの周知と受賞作品のレシピ普及も行います。

昨年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行されるなど、食物アレルギー対策に対する世の中の関心が高まっていますが、疾患をもった方の生活の質の改善が進んでいない現状があります。当財団は食物アレルギー対策を加速させ、全ての方に「食べる喜び」を感じて欲しいという思いから昨年1月に日本ハム株式会社により設立されました。

本コンテストは、ご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が新たに食物アレルギーと向き合う方々に広く活用されることを目指し、昨年度より実施しております。また、学生の部を設けることで学校において教育機会がほとんどない「食物アレルギー」を勉強してもらう機会の創出も狙っています。

詳細及び第1回コンテスト結果につきましては、次ページで紹介しています

※リリースに関する問い合わせ先

一般財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・沖浦まで

TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360
info@miraizaidan.or.jp

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテストWebサイト及びお問い合わせ先

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/>



※7月1日 午前10時より公開致します。

＜お問い合わせ先＞

「第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」事務局 女子栄養大学出版部 03-3918-5472

*受付時間 9:00～17:00(土・日・祝日は除く)

応募条件

■テーマと応募条件

下記どちらかを満たしていることが条件

1. 除去食：特定原材料7品目のいづれかを使用しないアイデア料理またはおやつ
2. 代替食：特定原材料7品目のいづれかの代わりに他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ

*特定原材料7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

■部門・応募資格

A・Bのいづれかの部門を選んで応募ください

A：一般の部／どなたでも応募できます

B：学生の部／大学・短大・専門学校・高校・中学・小学校に在籍の方

*主菜・副菜・主食・汁物・デザート・おやつなどジャンルは問いません。

また、個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。

＜審査基準＞

アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている、おいしさ・アイデア・ネーミングなど

詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/recipe.html> をご覧ください。

食物アレルギーのことや代替食・除去食に関する基礎知識を公開しています。

審査スケジュール・審査委員名簿

【募集期間】 平成28年7月1日(金)から9月30日(金)まで

【結果発表】 平成29年2月下旬から3月上旬(予定)

【表彰式】 平成29年3月中(予定)

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	一般財団法人ニッポンハム食の未来財団理事長
【副委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委員】	柿沢安那	パティスリーポタジエ オーナーパティシエール
	片山登志子	日本ハム株式会社 取締役(社外)
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院 小児科医師 中村学園大学栄養科学部 客員教授
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、公益財団法人全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	東京家政大学大学院 客員教授
	藤原勝子	株式会社群羊社 専務取締役・食生活ジャーナリスト
	森田香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	渡邊早苗	女子栄養大学 名誉教授

第1回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果(2015年7月1日～9月30日)



昨年度は、一般の部、学生の部合わせて923件の応募がありました。各部門それぞれ最優秀賞1点、優秀賞1点、審査委員特別賞4点、入賞4点を選考させていただきました。受賞全20作品のレシピと料理動画をホームページにて順次公開中です。

・財団HP：<https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/>