

NEWS RELEASE

各位

2025年3月31日



結果発表

「第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」

公益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:井手 弘)は「第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト (主催:当財団、後援:厚生労働省・消費者庁・農林水産省、運営協力:女子栄養大学出版部)」の入賞20作品を当財団ウェブサイトで公開しました。

各部門の最優秀賞・優秀賞を審査委員コメントと共にご紹介致します

食事部門 受賞作品

最優秀賞 秋鮭のオンザ豆乳味噌チャウダー ～香り、味、食感の三重奏～

フォルツアシモタン【山口県】

竹中 玄翔 さん・片山 太斗 さん・大橋 貴則 さん
(下関短期大学)



コクを出すための豆乳とみその使い方がすばらしいスープです。食物アレルギーの有無にかかわらず、みなさんに香り、味、食感が奏でる三重奏のハーモニーを楽しんでもらいたい一品です。

おやつ・デザート部門 受賞作品

最優秀賞 とろサクさん

梶の母娘【北海道】

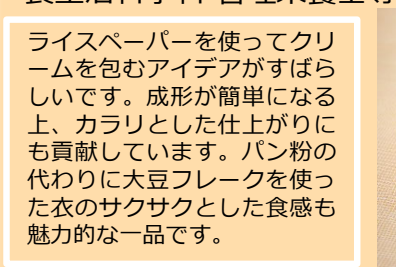
梶 恵美 さん・梶 みさき さん・梶 あかり さん・
梶 ゆきの さん



ワッフルコーンの軽い食感とアイスのなめらかさがよく合います。小麦粉の代替にポップコーン・米粉・片栗粉・アーモンドプードルという最適な食材選びとその配合がすばらしい作品です。

優秀賞 畑のお肉たっぷり！ とろとろ鮭クリームコロッケ

井上 春花 さん【東京都】
(実践女子大学 生活科学部
食生活科学科 管理栄養士専攻)



ライスペーパーを使ってクリームを包むアイデアがすばらしいです。成形が簡単になる上、カリリとした仕上がりにも貢献しています。パン粉の代わりに大豆フレークを使った衣のサクサクとした食感も魅力的な一品です。



優秀賞 ベリーのチョコクリスマスケーキ

あいちのハンバーガー【愛知県】

井上 和泉 さん・青井 蓮佳 さん・
梶本 安未 さん・辻村 朱音 さん・
濱島 彩乃 さん
(名古屋学芸大学)



豆乳生クリームとココアスポンジ生地との配合・相性が秀逸で、菓子店に並んでいても遜色ない仕上がりです。豆乳が苦手な方でも、ココアの風味で抵抗なく食べられる工夫に驚きます。

本料理コンテストは、当財団設立以来、毎年開催している取り組みです。皆様のこれまでの経験や実践が食物アレルギーと向き合う方々に、広く浸透していくことを目指しています。また、「食物アレルギーへの理解拡充や教育機会の創出」にも努めています。

食事部門/おやつ・デザート部門合わせて417作品の中から、応募書類審査と試食審査を経て①最優秀賞 ②優秀賞 ③審査委員特別賞 ④入賞 の計20作品を選出し、当財団ウェブサイトにて公開しました。3月16日には表彰式を開催し、上位入賞者をご招待し、受賞名の発表・賞状授与を行いました。

入賞20作品のレシピと料理動画は、当財団ウェブサイト等にて6月下旬以降順次公開する予定です。

※本件は、「筑波学園都市記者会」「農政クラブ」「厚生労働記者会」に同様の資料を配布しております。

リリースに関する問い合わせ先
公益財団法人ニッポンハム食の未来財団
柄澤・片平まで
TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360
info@miraizaidan.or.jp

入賞作品一覧

〈A:食事部門〉

	作品名	グループ名/氏名/ニックネーム	所属	都道府県
最優秀賞	秋鮭のオンザ豆乳味噌チャウダー ～香り、味、食感の三重奏～	フォルツアシモタン/ 竹中 玄翔 さん・片山 太斗 さん・ 大橋 貴則 さん	下関短期大学	山口県
優秀賞	畑のお肉たっぷり！ とろとろ鮭クリームコロッケ	井上 春花 さん	実践女子大学 生活科学部 食生活科学科 管理栄養士専攻	東京都
審査委員特別賞 アレンジ広がるレシピ	から揚げ粉でケーキサレ！ 家族で楽しめる簡単おかずケーキ	喜多野ゼミ/ 住井 奏美 さん・喜多野 宣子 さん	大阪国際大学 人間科学部 人間健康科学科	大阪府
審査委員特別賞 意外な材料レシピ	赤みそキーマに合うんは？ チーズとプレーンどっちが好きナン？	宮前つばさ幼稚園 給食室/ 土師 夏歌 さん・三杉 真紀子 さん・ 芦高 智子 さん	社会福祉法人博光福祉会 幼保連携型認定こども園 宮前つばさ幼稚園	大阪府
審査委員特別賞 手軽に楽しく作ろうレシピ	米粉のポン・デ・ポテト	テフアンドフラワー/ 安部 心 さん・植村 航大 さん・ 岡崎 怜登 さん・田畠 雫 さん・ 竹田 歩 さん・濱田 京介 さん・ 星野 陵斗 さん・鈴木 勇真 さん	山形県立置賜農業高等学校	山形県
入賞	もちっと白玉えびのちらし寿司	中村 心露 さん		千葉県
入賞	新食感!!ジーマミー豆腐風 ～シークワサー出汁と共に～	岩城 育海 さん		大阪府
入賞	塩ういろいろのホットサンド	チームGAKUSEN/ 古山 美江 さん・熊崎 稔子 さん・ 大森 有希乃 さん・山崎 華穂 さん・ 伊藤 未紗 さん・本間 蝶 さん	愛知学泉短期大学	愛知県

〈B:おやつ・デザート部門〉

	作品名	グループ名/氏名/ニックネーム	勤務先/学校名	都道府県
最優秀賞	とろサクさん	梶の母娘/ 梶 恵美 さん・梶 みさき さん・ 梶 あかり さん・梶 ゆきの さん		北海道
優秀賞	ベリーのチョコクリスマスケーキ	あいちのハンバーガー/ 井上 和泉 さん・青井 蓮佳 さん・ 梶本 安未 さん・辻村 朱音 さん・ 濱島 彩乃 さん	名古屋学芸大学	愛知県
審査委員特別賞 アイデアレシピ	気持ちもアゲアゲ～♪ ～油揚げアップルアマン～	小池 香織 さん		埼玉県
審査委員特別賞 お手軽レシピ	みんな一緒にドーナツ食べよう	伊藤 久美・管理栄養士/ 伊藤 久美 さん		三重県
審査委員特別賞 ユニークな材料レシピ	ラブ&ムース	相河 勇輔 さん	山梨秀峰調理師専門学校	山梨県
審査委員特別賞 アートなレシピ	豆乳チーズタルトの天ノ川仕立て	Milky Way/ 湯野 明佳季 さん・江崎 璃渚さん	福岡第一高等学校 普通科 製菓コース	福岡県
審査委員特別賞 意外な組み合わせレシピ	しっとり♪さっくり♪ みんなにっこりお芋とあんこで 笑顔のマアム	宮前つばさ幼稚園 給食室/ 土師 夏歌 さん・三杉 真紀子 さん・ 芦高 智子 さん	社会福祉法人博光福祉会 幼保連携型認定こども園 宮前つばさ幼稚園	大阪府
入賞	冷やしても～っちモチモチ♡ みんなで食べられる新和菓子	小池 香織 さん		埼玉県
入賞	心も体もよろこんぶ！ 海藻入り にんじんケーキ	尾崎 仁菜 さん	新渡戸文化短期大学 食物栄養学科	埼玉県
入賞	もちっとポテポンデリング	田中 志奈 さん	大手前大学 健康栄養学部 基礎栄養学ゼミ	大阪府
入賞	マルデレモン	れもれも♪/ 石原 千津子 さん・渥美 善貴 さん・ 井上 南梨 さん・滝澤 緩奈 さん・ 渡邊 愛加 さん	名古屋学芸大学 管理栄養学部	愛知県
入賞	バナナでもっちり！米粉カヌレ	山梨秀峰調理師専門学校調理師科/ 高野 みか さん・五味 萌 さん	山梨秀峰調理師専門学校	山梨県

第10回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果発表ページ

本コンテストの結果は、以下のURLまたは二次元バーコードよりウェブサイトをご確認ください。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2024/result.html>



表彰式・受賞記念交流会の様子



受賞された皆様と、笑顔あふれる 素晴らしい時間を共有することができました。

審査委員（50音順・敬称略）

委員長	畑江敬子	お茶の水女子大学名誉教授
委員	石井克枝	千葉大学名誉教授
	伊藤節子	同志社女子大学名誉教授、（学）大和学園地域健康栄養支援センター センター長
	小田利典	（株）MEATREVO 商品企画マネージャー
	片山登志子	弁護士
	坂田亮一	麻布大学名誉教授
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院小児科、アレルギーセンター顧問 NPO福岡食物アレルギーネットワーク 理事長
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	瀧澤香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、（公社）全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	元東京家政大学大学院 教授

※所属は2024年7月時点

第10回食物アレルギー対応食 料理コンテストについて（応募条件/審査基準など）

本コンテストの詳細は、以下のURLまたは二次元バーコードより特設ウェブサイトをご確認ください。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2024/>



受賞作品のレシピ・料理動画はウェブサイト等にて順次公開予定

今回受賞が決定した20作品のレシピ・料理動画は、当財団ウェブサイトで6月以降順次公開予定です。また、レシピの小冊子を制作し、食物アレルギーと向き合う方々の食卓作りを支援します。

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