

NEWS RELEASE

2016年12月20日

各位

## 2015年度実施「第1回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」 受賞作品のレシピ・料理動画を無料公開

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2015年度に開催した「第1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:農林水産省、運営・協力:女子栄養大学出版部)」で受賞した20作品のレシピと料理動画を当財団のホームページで公開しました。



食物アレルギー対応食は、通常とは異なる食材使用や調理方法をする事が多いため、文字のレシピ情報だけではイメージが付き難く、家庭での再現が難しい場合があります。料理動画にすることで、調理のコツや細部の工程が見てわかり、鮮明にイメージすることが可能ですので、調理時の負担が軽くなる事が期待されます。本コンテンツを通して、食物アレルギーと向き合う皆様の食卓作りをサポートしたいと考えています。

当料理コンテストでは、ご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が、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、開催しています。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」について勉強してもらう機会の創出も狙っています。

2015年7月1日(水)～9月30日(水)にレシピ募集を実施し、一般の部、学生の部合わせて923件の応募をいただきました。その後、審査委員による書類審査、試食審査を行い、各部門毎に、最優秀賞1点、優秀賞1点、審査委員特別賞4点、入賞4点を選考しました。現在、レシピ集(小冊子)の製作も進めており、当財団主催「食物アレルギーセミナー(2017年2月～3月開催確定)」を皮切りに無償配布し、受賞作品のレシピ普及とコンテストの周知を図ります。

第1回コンテストの開催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

# 受賞作品一覧

- ①ごちそう☆ケーキサレ
- ②カリッ!もちもち!米粉のじゃがワッフル
- ③みんなのほほえみギョーザ
- ④とろりん天津飯
- ⑤米粉でなんちゃってチーズピザ
- ⑥みんなでおいしい米粉の植物性バースデーケーキ
- ⑦サクサクタピオカ ノンオイル 酵母パン
- ⑧サツマイモの白味噌ポタージュ
- ⑨かぼちゃたっぷりん
- ⑩スコッチやさい
- ⑪みんなびっくり エッ!!ビフライ  
～タルタル風ソース添え～
- ⑫すこ～し エッグ
- ⑬卵と乳がなくても大丈夫。  
香川県民うどんカルボナーラ
- ⑭里いもムースのサクサクきなこタルト
- ⑮美味しい!ヘルシー!ふわふわムース
- ⑯紅白もち丸汁
- ⑰びっくり!!目玉焼き(?)ロコモコ丼
- ⑱たっぷり野菜の塩こうじカップケーキ
- ⑲健康ミックス茶碗蒸し
- ⑳フィッシュリンプフライ

## レシピ・料理動画(一部抜粋)

### 【料理動画】



(上記受賞作品⑩)  
エビの尾はニンジンで再現



(上記受賞作品⑰)  
目玉焼きの白身は白玉粉、黄身はかぼちゃ



(上記受賞作品⑳)  
塩せんべいはフライの衣

### 【レシピ】

(上記受賞作品⑩)

4 ②に③と片栗粉を入れ、よく混ぜる。4等分し、エビの形に成形する。



5 片栗粉、オリーブ油、細かく砕いたコーンフレークの順に、衣をつける。

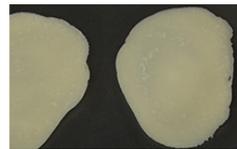


(上記受賞作品⑰)

6 【目玉焼き】を作る。  
黄身：かぼちゃは皮を除き一口大に切り、電子レンジ(600w)で1分30秒加熱し、裏ごしする。豆乳を加え混ぜ、2つに丸める。



7 白身：白身の材料をボールに入れて混ぜ、薄くサラダ油(分量外)を敷いたフライパンに楕円形に流し入れ、中火でさっと焼く。同様に計2枚作る



■受賞20作品のレシピ・料理動画は下記より無料でご覧いただけます

【ホームページ】 <https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/>

【YouTube】 <https://www.youtube.com/channel/UCnJDGexmLgLr6betsgvYKUQ>

## 2015年度 審査委員名簿(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】   | 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         |
|        | 下村道子  | 大妻女子大学 名誉教授                               |
|        | 中川純一  | 中川学園調理技術専門学校 校長、<br>公益財団法人全国調理師養成施設協会 副会長 |
|        | 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                               |

## 2016年度開催 第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

昨年に引き続き、本年度も開催しています。7月1日(金)～9月30日(金)に募集を行い、現在、審査委員による審査を行っています。2017年3月には表彰式(受賞者に商品券を贈呈)を実施します。

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