

NEWS RELEASE

2017年6月28日

各位

第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

レシピ募集期間:7月1日(土)~9月30日(土)

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:山田良司)は7月1日(土)より、「第3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)」を実施し、レシピの募集を開始します。



第3回となる今回も、前回と同様、平成30年3月に表彰式(受賞者に商品券を贈呈)と受賞記念パーティーを執り行い、アイデア作品への栄誉をたたえ受賞者同士の新たな交流の場を創設します。

2015年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行され、食物アレルギーとその対策に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改善は未だ進んでいるとは言え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強い思いから、2015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、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、毎年実施しています。また、応募部門に学生の部を設けることで、学校において教育機会が少ない「食物アレルギー」を勉強してもらおう機会の創出も狙っています。

更にこの4月には「食物アレルギーに向き合う おいしいレシピ集(第1回食物アレルギー対応食 料理コンテスト受賞作品)」を発刊しました。ホームページからのダウンロードも可能です。継続的にレシピの普及を行い、全ての方のQOL(*)の維持・向上を目指します。

(*)QOL: quality of life (生きがいや幸福感といった精神面を含めた生活全体の豊かさ)

詳細及び第2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

公益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3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/2017/>

※6月30日(金) 17時より公開致します。

<お問い合わせ先>

「第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2017」事務局 ニッポンハム食の未来財団

TEL:029-893-2882 メールアドレス:contest@miraizaidan.or.jp

*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

1と2の両方を満たしていることが条件

1. **特定原材料7品目**(*)のいずれかを使用しない、またはいずれかの代わりに他の食材で代替したアイディア料理またはおやつ (*1)特定原材料7品目: 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

2. **特定原材料等27品目**(*)のうち使用しているものを明らかにしているレシピ

(*)2)特定原材料等27品目: 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ

■部門・応募資格

A・Bのいずれかの部門を選んでご応募ください

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・アイディア・ネーミングなど

※詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2017/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】 2017年7月1日(土)から9月30日(土)まで

【結果発表】 2018年2月下旬から3月上旬(予定)

【表彰式】 2018年3月中(予定)

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	公益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】	柿沢安耶	パティスリーポタジェ 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

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果(2016年7月1日~9月30日)



上. 料理動画 トップ画面

昨年度は、一般の部、学生の部合わせて631件の応募がありました。両部門合わせて最優秀賞、優秀賞、審査委員特別賞、入賞の計20作品を選考させていただきました。全受賞作品のレシピと料理動画は当財団ホームページにて順次公開中です。

・財団HP: https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/index_2016.html