

NEWS RELEASE

各位

2019年3月22日



「第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」

結果発表

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「第4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・農林水産省、運営協力:女子栄養大学出版部)」の受賞作品の結果一覧を当財団ウェブサイトで公開しました。

一般の部 受賞作品

最優秀賞 みんな大好き 色いろたい焼き



(氏名)

立和名 亜希子さん【福岡県】

白玉粉、米粉、タピオカ粉の絶妙な配合でふわふわもちり生地を演出。

優秀賞 (簡単レシピ) お稻荷さんの黒酢あん焼売



(ニックネーム)

LISA さん【東京都】

焼売の皮の代わりに油揚げを使用。油揚げを裏返すことで外はサクサク、中身はジューシーな仕上がりに。

学生の部 受賞作品

最優秀賞 パリッと、りんごのミルフィーユ
(プロ級レシピ) ~in サツマイモクリーム~



(氏名)

友田 葉月 さん【福岡県】

学校名:西南女学院大学

(保健福祉学部 栄養学科)

パイ生地の代わりにライスペーパーを使い、パリッと食感を見事に演出。

優秀賞 コーンエッグの生ハムガレット



(氏名)

原 桃香 さん【福岡県】

学校名:福岡県立久留米筑水高等学校

そば粉の代わりにあったい粉を、卵黄の代わりにコーンペースト・豆乳・ゼラチンを使用しガレットを再現。

当料理コンテストは、当財団設立以来、毎年開催している主要事業で、食物アレルギーと向き合う方々にご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理を広く活用していただくことを目指しています。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。

第4回目となる今回は、一般の部、学生の部合わせて819作品の応募を頂きました。書類審査、試食審査を行い、①最優秀賞②優秀賞③審査委員特別賞④入賞の計20作品の受賞を確定し、当財団ウェブサイトにて受賞作品一覧を公開いたしました(受賞作品の詳細は3ページをご覧ください)。

また、3月17日(日)には、多くの応募作品の中から選出されたアイディアの発案に敬意を表し、表彰式を開催しました。上位受賞者(①~③)を招待し、受賞者による作品の誕生秘話などのスピーチをはじめ、受賞名の発表・賞状授与・受賞記念パーティー(①、②の作品とその他料理を提供)を行いました。

6月下旬より当財団ウェブサイトにて、全受賞20作品のレシピと料理動画も順次公開する予定です。

第4回食物アレルギー対応食 料理コンテストの開催結果は、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

応募条件/審査基準

■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

*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

*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

食物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・簡便性・独創性・ネーミングなど詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2018/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。

表彰式/結果発表ページ(一部抜粋)

【表彰式】

右) 当財団 山田理事長
からの表彰状の贈呈



下) 上位受賞者の
集合写真



【結果発表ページ】

Congratulations!
一般の部 受賞作品

最優秀賞

みんな大好き 色いろたい焼き
立和名 幸希子さん【福岡県】



審査員からのコメント
色調・フィリング材・風味付けに4つのバラエティを持たせたアイデアに、食べさせたい人への想いや料理への熱意を感じます。生地のもちっとした絶妙な歯ざわりが、美味しさを引き出す最大の力になっています。

優秀賞

簡単レシピ
お稲荷さんの黒酢あん焼売
LISAさん【東京都】



審査員からのコメント
焼売の皮に代用した油揚げの特性が存分に生かされていて、ジュシーな出来上がりです。黒酢あんとの相性も最高の一品です。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2018/result.html>

第4回料理コンテスト 審査委員名簿

■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エ オーナーパティシエール
	片山登志子	弁護士、日本ハム株式会社 顧問
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院非常勤医師(元小児科医長) 福岡食物アレルギーネットワーク代表世話人
	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
		公益社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4回コンテスト 受賞作品のレシピ・料理動画をウェブサイトにて6月下旬より順次公開予定

昨年に引き続き、受賞20作品のレシピ・料理動画を当財団ウェブサイトにて6月下旬より順次公開する予定です。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/contest/2018/>

第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト 受賞作品一覧

〈一般の部〉

受賞名	料理名	氏名/ニックネーム/グループ名	都道府県
最優秀賞	みんな大好き 色いろたい焼き	立和名 亜希子 さん	福岡県
優秀賞 (簡単レシピ)	お稲荷さんの黒酢あん焼売	LISA さん	東京都
審査委員特別賞 (非常食)	いのちつなぐアレルギーの人の非常食 (ビスコッティ風)	米永 基子 さん	福岡県
審査委員特別賞 (アイデア郷土食)	ぱくっと! こねつけ ～縁起担ぎの食材入り～	スマイルママ さん	長野県
審査委員特別賞	～おからのクランブル～ ベリーベリータルト	梶 恵美 さん	北海道
審査委員特別賞 (プロ級レシピ)	なんちゃって 卵焼き	大阪医科大学付属病院栄養課 青木 勝利 さん	大阪府
入賞	月見うどん	宮古病院 すうみいず/鈴木 美加恵 さん・尾形 壽々美 さん	岩手県
入賞	レンチンdeしっとり! オープンdeカリッとメロンパン!	佐藤 快枝 さん	千葉県
入賞	器ごといただく干豆腐のバリバリサラダ	LISA さん	東京都
入賞	ラザニアですが何か!?	こっぴーけのみなさん	新潟県

〈学生の部〉

受賞名	料理名	氏名/ニックネーム/グループ名	学校名	都道府県
最優秀賞 (プロ級レシピ)	パリッと、りんごのミルフィーユ ～in サツマイモクリーム～	友田 葉月 さん	西南女学院大学 (保健福祉学部 栄養学科)	福岡県
優秀賞	コーンエッグの生ハムガレット	原 桃香 さん	福岡県立久留米筑水高等学校	福岡県
審査委員特別賞	もち餅ズドック	生活文化科フードチャレンジ チーム/ 遠目塚 さくら さん・ 工藤 宝子 さん	宮崎県立延岡工業高等学校	宮崎県
審査委員特別賞	かんびょうdeアップルパイ	チーム福田研究室のみなさん	武庫川女子大学	兵庫県
審査委員特別賞	無限アレンジ! サクサク豆腐deクリームサンド	太田 花菜 さん	西南女学院大学 (保健福祉学部 栄養学科)	福岡県
審査委員特別賞	みんなで食うどん!豊橋カレーうどん!	成島 和伽 さん・ 鈴木 なのか さん・ 前田 歩美 さん	中部コンピュータ・ パティシエ・保育専門学校	愛知県
入賞	みんなのあこがれ!ふわとろオムライス	牛嶋 そよ花 さん	佐賀県立鳥栖高等学校	佐賀県
入賞	おもちーず豆乳ドリア	新井 希美 さん	広島酔心調理製菓専門学校	広島県
入賞	ほーんとにちらし寿司!?	海洋学部水産学科食品科学専攻/ 富永 悠記子 さん・ 富永 基訓子 さん・ 清水 寛正 さん	東海大学	静岡県
入賞	タルト オ ポム Tarte aux pommes	Bon Bon Belle/ 張 雅棠 さん・張 香晨 さん・ NADYA KUSUMA さん・ 蔡 禮全 さん	大阪調理製菓専門学校	大阪府