

NEWS RELEASE

各位

2022年4月14日

第7回食物アレルギー対応食
料理コンテスト

「第7回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」

応募総数657作品 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:岩間清)は「第7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

(1品で満腹レシピ)

「つるん」を味わう!なめこ麺のなめこそば



(氏名) 佐藤 快枝さん 【千葉県】

勤務先:千葉調理師専門学校

そば粉、小麦粉の代わりに長羊パウダーとなめこ、エリンギを使用。喉ごしの良い麺に仕上げるため絞り袋を使うなど工夫が詰まった作品。

学生の部 受賞作品

最優秀賞 森のバターで召し上がれ! ブッシュ・ド・ライス

(グループ名) まんぷくおじさんズ/

蝦名 知恵里さん・鈴木 佑梨さん・
高橋 優香さん 【埼玉県】

学校名:女子栄養大学 栄養学部

保健栄養学科 保健養護専攻

アボカド、ココアパウダーを使用し、乳不使用の濃厚なチョコクリームを再現。作る楽しみが詰まった作品。



優秀賞 フロマーージュ風レモンパフェ

(氏名) 増田 広美 さん 【東京都】

勤務先:富士産業株式会社 東京事業部

ホイップクリームの代わりにマシュマロを使用し、ふわふわ食感を再現。手軽におうちでカフェ気分を味わえる作品。



優秀賞 栄養もりもりっ和風ガトーインビジブル

(氏名) 小島 梨奈 さん

学校名:郡山女子大学 【福島県】

カルシウム、たんぱく質などの栄養面が配慮された作品。断面が鮮やかで優しい味に仕上げているのが特徴。



当料理コンテストは、当財団設立以来、毎年開催している取り組みで、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少ない「食物アレルギー」について勉強してもらう機会の創出に努めています。

第7回目となる今回は、一般の部、学生の部合わせて657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13日(日)には、多くの応募作品の中から選出されたアイデ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(上記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7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 織田島・小口まで

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品目のうち「卵・乳・小麦」いずれも使用しない
または他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ

②特定原材料等28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

■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

■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

結果発表ページ

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2021/result.html>

上) 結果発表ページ



表彰式

右)
上位受賞者の集合写真



左)
ハイブリッド開催の様子



第7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】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委員】	伊藤節子	同志社女子大学 名誉教授
	小田利典	(学)大和学園地域健康栄養支援センターセンター長
	片山登志子	(株)MEATREVO 商品企画マネージャー
	柴田瑠美子	弁護士
	高松伸枝	国立病院機構福岡病院アレルギーセンター顧問、非常勤医師(小児科)
	瀧澤香緒里	NPO福岡食物アレルギーネットワーク理事長
	中川純一	別府大学食物栄養科学部 教授
	長尾慶子	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
		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
		東京家政大学大学院 客員教授

※所属は、2021年7月時点

第7回コンテスト 受賞作品のレシピ・料理動画

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

また、レシピの小冊子も制作し、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。

「第7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	勤務先	都道府県
最優秀賞 (1品で満腹レシピ)	“つるん”を味わう！ なめこ麺のなめこそば	佐藤 快枝 さん	千葉調理師専門学校	千葉県
優秀賞	フロマージュ風レモンパフェ	増田 広美 さん	富士産業株式会社 東京事業部	東京都
審査委員特別賞	～もちもちトロリ～ 直径5cmにつまった幸せ☆	増田 華代 さん		埼玉県
審査委員特別賞	さつまいものシークワサーあんかけ	片岡 朋美 さん	地方独立行政法人 那覇市立病院	沖縄県
審査委員特別賞	えっ？こんにやくと豆でトルティーヤ？ みんなでせーの！がっプリト～	内間 和代 さん・宮木 弘子 さん	(株)三恭 保育園事業部	東京都
審査委員特別賞 (お手軽レシピ)	Come Come Come on！ぶちうま！！ カリッとじゃこぼう	藤井 麻耶 さん	認定こども園 野田学園幼稚園	山口県
入賞	さっと作れる さっ！豆ティラミス	檀 美名 さん		京都府
入賞	米粉で簡単きのこスープ	吉田 京子 さん	文政保育園	熊本県
入賞	りんごのソイタルト.come	大森 典代 さん	砂原保育園	東京都
入賞	ふわふわイーストドーナツ	大関 響 さん	株式会社 シェフオーレ	千葉県

〈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	森のバターで召し上がれ！ プッシュ・ド・ライス	まんぶくおじさんズ/ 蝦名 知恵里 さん・鈴木 佑梨 さん・ 高橋 優香 さん	女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科 保健養護専攻	埼玉県
優秀賞	栄養もりもりっ和風ガトーインビジブル	小島 梨奈 さん	郡山女子大学	福島県
審査委員特別賞 (お手軽レシピ)	おうち居酒屋開店！ レンジで簡単！明石焼き風だし巻き卵	坂本 滯南 さん	龍谷大学	滋賀県
審査委員特別賞	ウィークエンド シトロン	勝たんしかれもん さん	玉名女子高等学校	熊本県
審査委員特別賞	甘いも♪辛いも♪ 両方よくばり揚げだんご	雨宮 あけみ さん	山梨秀峰調理師専門学校	山梨県
審査委員特別賞 (プロ級レシピ)	キャラメルチョココムスケーキ	園田 優希 さん	新潟県立大学	新潟県
入賞	プリッと！なんちゃってエビチリ	井浦 陽菜 さん	郡山女子大学	福島県
入賞	お手軽パン 手が止まらない！！ ザクザク グリッシーニ	梶 恵美 さん	帯広大谷短期大学 生活科学科栄養士課程	北海道
入賞	アレンジ無限！パーティー気分！ コロコロいろいろコロケボール	富樫 春花 さん	龍谷大学	滋賀県
入賞	チェリーショコラタルト	鈴木 菜々江 さん	名古屋学芸大学 管理栄養学部	愛知県