

日本海水主催「和の豊塩(てしお)ご自慢レシピコンテスト」
応募作品の中から最優秀レシピが決定
 ~ 塩の特性をうまく活かした受賞レシピは日本海水 Web サイトで公開 ~

株式会社日本海水(本社所在地 東京都中央区日本橋大伝馬町 社長 植岡佳樹)では、一般、ジュニアの2部門に分け、広く一般の方々からレシピを募集する「和の豊塩ご自慢レシピコンテスト」を開催しました。一次選考を通過した、各部門8作品、計16作品を日本海水 Web サイト(<http://www.nihonkaisui.co.jp>)上で公開し、一般投票による人気投票を開催、その後、江上料理学院にて、プロの調理人がレシピ通りに調理したものを、特別審査員に江上種英先生(江上料理学院 主幹)、高城順子先生(料理研究家)をお迎えし、試食評価による最終選考会を行い、各賞を決定しました。最終選考に勝ち残った、レシピはどれも、今回のコンテストのテーマである「塩」の特性を、味付けだけにとどまらず、素材の持ち味を活かす、甘みを引き出す、彩りをきれいにするなど、調理において様々な工夫がなされている点が評価されました。この選考結果は、12月初旬、日本海水 Web 上で一般公開された後、2007年1月より、受賞レシピを毎月、公開していきます。



和の豊塩の特性をうまく活かしたレシピはどれも優劣つけがたく審査員の頭を悩ませました。

写真奥右)江上種英先生(江上料理学院 主幹)
 写真奥中央)高城順子先生(料理研究家)



ジュニア部門 最優秀賞

かまくらバーグ

千葉県 望月香菜子さん(13才)

マッシュポテトのかまくらに、玄米入りハンバーグが！楽しくておいしいレシピはさっぱり塩味で、大人にも子どもにも喜ばれるレシピです。



一般部門 最優秀賞

アボガドソルトソースな冷麦パスタ

埼玉県 伊藤恵子さん

冷麦と野菜の食感が絶妙で、あっさりとした塩味にレモンとわさび漬の風味が、アボガドソースの彩りと味付けを引き立てています。

「和の豊塩 ご自慢レシピコンテスト」実施概要

【名称】 「和の豊塩(わのてしお)ご自慢レシピ」コンテスト 【主催】 株式会社日本海水
 【レシピ応募期間】 7月15日～10月16日 一次選考を通過した作品は Web 人気投票、試食評価による最終選考を経て各賞を決定
 【実施内容】 和の豊塩を使った、塩が決め手の、美味しく独創性に溢れたレシピを一般の部・ジュニアの部で公募。
 【特別審査員】 江上種英先生(江上料理学院 主幹) 高城順子先生(料理研究家)
 【募集部門/賞】 一般部門 16歳以上
 最優秀賞 1名 賞金10万円 優秀賞 3名…賞金3万円
 審査員特別賞 2名…特別審査委員によるセレクトグッズ 入選2名…賞金5千円
ジュニア部門 小学4年生から中学3年生
 最優秀賞 1名 東京ディズニーランド入場券&宿泊券4名様分 優秀賞 3名…図書カード5千円分
 審査員特別賞 2名…特別審査委員によるセレクトグッズ 入選2名…図書カード3千円分
 【結果発表】 日本海水の WEB サイトで2006年12月初旬に発表
 受賞作品のレシピは 2007年1月より毎月紹介

(本件に関するお問合せ先)

日本海水「和の豊塩 ご自慢レシピコンテスト」事務局 (株)インテグレートコミュニケーションズ
 〒107-0062 東京都港区南青山5-4-35-1106
 TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076 担当:高橋・村山

日本海水「和の豊塩 ご自慢レシピコンテスト」 受賞レシピ紹介

<一般部門>

最優秀賞 1名

アボガドソルトソースな冷麦パスタ / 埼玉県 伊藤恵子さん

優秀賞 3名

ハーフソルトチキンのヨーグルトてんぷら / 東京都 久野亜美さん
かりっと香ばしいえびサンド / 岩手県 成澤文子さん
シャキシャキ大根の押し寿司 / 北海道 竹村喜美枝さん

審査員特別賞（江上種英先生）1名

塩おからのディップ / 東京都 武田優子さん

審査員特別賞（高城順子先生）1名

豊塩（てしお）の蓮根汁 / 富山県 犬島亜矢乃さん

入選

塩ごま ほかほか さつまいも蒸しパン / 福島県 宮本恵子さん
アボガドのサワーソルトグラタン / 神奈川県 萩原裕子さん

<ジュニア部門>

最優秀賞 1名

かまくらバーグ / 千葉県 望月香菜子さん（13才）

優秀賞 3名

野菜のキラキラカナッペ / 広島県 久戸瀬由莉さん（10才）
渦塩釜でめで鯛パーティ~!! / 兵庫県 有馬良紗さん（11才）
豊塩（てしお）が決め手のチキンハム / 富山県 犬島峻平くん（9才）

審査員特別賞（江上種英先生）1名

ホットプレートでチキンパエリア / 石川県 中多礼美さん（10才）

審査員特別賞（高城順子先生）1名

ばなしお ~塩バナナで作ったフレンチトースト~ / 東京都 本田しおんさん（15才）

入選

鶏だしおこげご飯と鶏ハムサラダ / 神奈川県 五十嵐はるかさん（13才）
二らだんごの塩とろみホカホカスープ / 愛知県 柴田まり菜さん（14才）

“今回の応募レシピで使用している塩”

国産原料100%安心安全な万能家庭用塩

「和の豊塩(わのてしお)」

小さめの粒と、じんわり浸透する大きめの粒で、お吸い物から漬物まで、様々なお料理に対応。ほどよいにがり分を含みながらも、ベタつきを抑えているので振り塩や混ぜ塩にも便利です。使い勝手が良く、毎日のお料理の色や旨味を引き出します。

【容量・価格】200g ¥105 500g ¥200 1kg ¥350 全て税込価格

受賞作品の詳細レシピ、コンテスト主催者、受賞者などへの

ご取材のご要望などございましたら、下記、問合せ先まで、お申し付けください。



〔本件に関するお問合せ先〕

日本海水「和の豊塩 ご自慢レシピコンテスト」事務局 (株)インテグレートコミュニケーションズ
〒107-0062 東京都港区南青山5-4-35-1106
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076 担当:高橋・村山