

2015 年 7 月 23 日

乾物レシピブック出版記念 乾物イタリアンレシピコンテスト審査結果のお知らせ

株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：田中茂治)が、乾物イタリアンレシピ Book 「和食だけじゃない！手軽にオシャレに『おうちで乾物イタリアン』」の出版を記念して実施した、乾物を使ったイタリアンレシピコンテストの審査結果を、下記の通りお知らせいたします。

本コンテストは、アイランド株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：栗飯原理咲^{あいほら}）が運営する料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」にてレシピ募集を実施。レシピBookの監修を務めた日高シェフを審査委員長として、全国の乾物メーカー31社により厳正な審査を行い、各賞を決定いたしました。乾物を使ったイタリアンという馴染みの薄いテーマにも関わらず、ブロガーの皆さまからは 1,322 件のレシピ投稿を頂き、同ブログにおける最多の投稿数を集めることができました。

このコンテストから乾物の新しい定番レシピが生まれ、多くの家庭に広がっていくことを期待しています。当社は、今後も乾物市場の活性化を図ってまいります。

記

■ コンテスト審査結果

海の乾物 部門 グランプリ 帆立と塩昆布の ブルスケッタ ハナウタさん ハナウタゴハン Comment 塩気は、塩昆布のみ。 彩りと香りにレモンの皮の 千切りも勝りました。		山の乾物 部門 グランプリ 高野豆腐が入った 鶏肉のポルペッtone 温玉添え mokasan mokaさんの食べ物日記 Comment 白だしをすった高野豆腐と乾物の うま味たっぷりの鶏肉の味が 合わさっていい感じです。	
日本アクセス賞 牛肉と “炊飯器で炊いた 大豆の水煮”の トマト煮込み ansan 型にはまったお菓子なお茶の時間 Comment 炊飯器を使えば目を離してほかの ことができ、水戻しなくても 柔らかく煮えてくれるので楽です。			

カテゴリー賞

〇 鯉節部門



〇 寒天部門



〇 昆布部門



〇 わかめ部門



〇 干し海老部門



〇 ひじき部門



〇 ごま部門



〇 雑穀部門



〇 春雨・マロニー®部門



〇 煮干部門



〇 海苔部門



〇 かんぴょう部門



〇 高野豆腐部門



〇 麩部門



〇 干しきのこ部門



○ 干し大根部門



○ 餅部門



○ 豆（きなこ含む）部門



○ 干し湯葉部門



■コンテスト概要

タイトル：乾物レシピブック出版記念 乾物イタリアンレシピコンテスト

実施期間：4月10日～7月24日まで

モニター：200名

コンテスト部門：① グランプリ 2名（海産部門、農産部門各1名）
 ② カテゴリー賞 19名（高野豆腐賞などカテゴリーごとに設定）
 ③ 日本アクセス賞 1名

審査員：日高良実シェフ

各カテゴリーメーカー様

弊社担当者

その他 以下レシピブログにおいても公開中です。

<http://www.recipe-blog.jp/sp/r150410a>

以上



和食だけじゃない！手軽にオシャレに

「おうちで乾物イタリアン」

日高良実（祥伝社ムック）