

冷凍食品 100周年～10月18日は冷凍食品の日～

冷凍食品レシピコンテスト 受賞作品を発表！

一般社団法人 日本冷凍食品協会(会長 大櫛顕也)は、普段お使いの冷凍食品を使った、おいしく、手早くできる、オリジナリティーのあるアイデアレシピを募集する「冷凍食品 100周年 ～10月18日は冷凍食品の日～ 冷凍食品レシピコンテスト」の審査を実施し、受賞作品を決定しました。

本レシピコンテストは一般部門、ジュニア部門(中学生以下)の2部門で、冷凍食品を使ったオリジナルレシピを考案し、身近にある冷凍食品の魅力を皆様にご存知いただくことを目的に今年初めて開催しました。応募総数152作品(一般部門:128作品、ジュニア部門:24作品)のうち一次(書類)審査で各部門5作品を選び、さらに二次審査では、洋食料理家で冷凍食品アンバサダーの三國清三氏を審査委員長、大櫛顕也当協会会長を副審査委員長として、各部門グランプリ1人、準グランプリ4人を決定しました。

■審査委員長 三國 清三氏 総評

市販の冷凍食品を生かしながらも、レシピで伝えたいことがストレートに表現されているものは、審査委員一致で評価が高かったのが印象的でした。冷凍食品を使ったレシピコンテストは初開催でしたが、これから回数を重ねていくことで、より工夫を凝らした調理法や冷凍食品の使い方がアップデートされていくだろうと期待感のある二次審査でした。

■一般部門 グランプリ

「ブルーベリーバスクチーズタルト風」
栢森 真希様



■ジュニア部門 グランプリ

「秋♥天にもものぼるスイートポテトパイ」
高木 志帆子様(小学5年生)



審査委員長
冷凍食品アンバサダーの
三國 清三氏

副審査委員長
日本冷凍食品協会
大櫛 顕也会長

【レシピのポイント】

卵や牛乳、生クリーム、砂糖を市販のカスタードプリンで代用し、今川焼のチーズクリームと混ぜて焼くだけの簡単レシピです。今川焼の皮をタルトに見立て、プリンのカラメル部分を焦がしてバスク風にしました。冷凍のブルーベリーを加えることで、チーズクリームに酸味が加わって絶妙なおいしさに仕上がりました。

使用した冷凍食品:今川焼(クリームチーズ)、ブルーベリー

審査委員からのコメント:口に入れた瞬間のおいしさが圧倒的でした。ブルーベリーの酸味と今川焼きの甘みがマッチしていて、全体のバランスが取れた一品でした。

【レシピのポイント】

お姉ちゃんの好きなクリームチーズを入れたところですよ。

使用した冷凍食品:スイートポテト、パイシート

審査委員からのコメント:非常に手が込んでいて、お姉さんを思う気持ちが伝わってきました。秋らしさもあり、見た目にも華やかなレシピでした。

※料理画像は、応募されたレシピを当協会の調理コンサルタントが再現し、撮影したものです。

■一般部門 準グランプリ

「大人気冷凍食品のスーパーコラボ★
4つの具材の炒飯おにぎり」
木戸上 かおり様



使用した冷凍食品:炒飯、ギョウザ、お弁当用中華惣菜

「里芋のトルティージャ・柚子胡椒あん」
笠原 光恵様



使用した冷凍食品:さといも、お弁当用煮物

「かりっとジューシーライスバーガー」
潮田 茉紀様



使用した冷凍食品:焼おにぎり、鶏もも焼き

「忙しいママも、簡単釜飯屋さん！」
佐々木 則子様



使用した冷凍食品:やきとり、お弁当用和惣菜

■ジュニア部門 準グランプリ

「火を使わない！具たくさんパングラタン」
大竹 彩乃様(中学1年生)



使用した冷凍食品:えびグラタン、ほうれん草

「濃厚デミグラスソースのピーマンの肉詰め」
仁平 太雅様(中学1年生)



使用した冷凍食品:お弁当用ハンバーグ

「塩サバとひじきの炊き込みご飯」
山田 悠羽様(中学2年生)



使用した冷凍食品:さばの塩焼き、お弁当用和惣菜

「えだ豆とかぼちゃの蒸しパン」
榎本 様子様(小学5年生)



使用した冷凍食品:えだ豆、栗かぼちゃ

■冷凍食品を使ったレシピコンテスト概要

- ・コンテスト名 : 冷凍食品 100 周年 ～10 月 18 日は冷凍食品の日～ 冷凍食品レシピコンテスト
- ・主 催 : 一般社団法人 日本冷凍食品協会
- ・応募内容 : 普段お使いの冷凍食品を使った、おいしく、手早くできる、オリジナリティーのあるアイデアレシピ
- ・応募期間 : 2020 年 8 月 17 日(月)から 9 月 13 日(日) 23:59 まで
- ・部 門 : 一般の部 / ジュニアの部(中学生以下)
- ・応募方法 : 考案いただいた料理のレシピ(材料、作り方など)、実際に作った料理写真、こだわりのポイントなど、必要事項を記載の上、特設サイト(<https://reishoku-100th.com>)の応募フォームより応募。
- ・選考と結果 : 「冷凍食品レシピコンテスト事務局」にて厳正に審査(一次審査:書類審査、二次審査:試食審査)を実施。その他、詳細は、特設サイトにてご確認ください。
- ・賞 : グランプリ(各部門1人):商品券 10 万円分、準グランプリ(各部門 4 人):商品券 1 万円分

【一般からのお問い合わせ先】
冷凍食品レシピコンテスト事務局
メール: info@reishoku-100th.jp
(対応時間: 10:00～17:00※土日祝を除く)