



YANMAR

Information

2017 年 12 月 15 日

ヤンマー株式会社

米の新食品素材「ライスジュレ」レシピコンテストを開催



Rice gelée Japan Glutenfree Recipe contests in Kawachi

あなたのレシピが子供たちの思い出に



<Rice gelée Japan Glutenfree Recipe contests in Kawachi>

ヤンマー株式会社のグループ会社であるヤンマーアグリノベーション株式会社およびライステクノロジーかわち株式会社は、新食品素材「ライスジュレ（米ゲル）」のレシピコンテストを開催します。

「ライスジュレ」は、小麦粉の代用品としてパン、ケーキやパスタなどに使用することで、グルテンフリー食材として活用することができます。また、乳化剤や増粘剤などの添加物に代わる新食品素材としても注目されており、安全・安心な加工食品の提供に貢献します。また、アレルギー対策が必要な学校給食や介護食、離乳食への導入なども期待されています。

今回のコンテストでは、ライスジュレを使ったオリジナリティあふれるグルテンフリーレシピを募集し、皆様で“グルテンフリー”を考える素敵な空間を作りたいと考えています。応募されたレシピは、グルテンフリーのレストラン・カフェなどをはじめとした各方面に広く利用されるよう拡大を図り、グランプリ作品は茨城県稲敷郡河内町の学校給食メニューとしての導入を予定しています。

ぜひ奮ってご応募ください！

■募集要項

<応募資格>学生・一般及び調理従事の方等、プロ・アマ問いません。また、応募は個人・グループを問いませんがグループ等の場合は代表者1名を応募者とします。

<応募条件>①学校給食のメニューに導入を前提とするため以下の要件を満たすレシピを募集します。

- ・「ライスジュレ」を使用した「ライスジュレ」の特徴を生かしたグルテンフリーレシピ
- ・一食分の食塩相当量が3g以下のレシピ
- ・卵、えび、かに。ピーナッツ等のアレルギー物質を含まないレシピ
- ・作りやすく、大量調理が可能なレシピ

②お料理、パン、お菓子の3部門から競っていただきます。

③作品は未発表のものに限ります。(今後発売予定のものは可)

④応募作品は、お一人様1点とさせていただきます。

<募集人数>・お料理部門(各会場3名) ・パン部門(各会場3名) ・お菓子部門(各会場3名)

<審査項目>・美味しさ ・オリジナリティ ・組み合わせ(彩り、調味、量、使用食材の総合バランス)

<グランプリ賞金>50,000円

<グランプリ副賞>河内町学校給食メニューへの導入

その他、ヤンマー賞、優秀賞、アイデア賞、河内町賞(河内町産米)等

<応募締切>2017年12月25日(月)

<応募方法>ホームページ(<http://ricetech-k.com>)の「レシピコンテスト応募フォーム」よりご応募ください。

<その他>・応募内容(名称、レシピ、料理完成写真、コメント等)は、未発表、第三者の著作権、商標権等を侵害していないものに限ります。

・表彰作品のネーミングを含むすべての著作権及び応募写真の使用権は主催者に帰属します。

・コンテスト関係者の応募はご遠慮ください。

・コンテスト応募者の個人情報を、本人の同意なく本コンテストの運営以外の目的で使用することはありません。

<主催・協賛>主催:河内町(茨城県稲敷郡)、ライステクノロジーかわち株式会社

協賛:ヤンマーアグリイノベーション株式会社、有限会社アグリクリエイト

>>ライスジュレ、コンテスト概要について(<http://ricetech-k.com/>)

■ 審査の流れ

| | | | |
|---------|---|--|--|
| 応募締切 | 2017年 12月22日(金) 17:00 | | |
| 勉強会 | 「ライスジュレ」の使用方法を知っていただくための勉強会を別日程で開催します。コンテスト予選参加者には、試作用のライスジュレをお渡します。 | | |
| | 大阪会場 2018年 1月8日(月) 13:00~15:00 <会場> ヤンマー株式会社 本社 12階社員食堂 大阪府大阪市北区茶屋町1-32 | 東京会場 2018年 1月13日(土) 13:00~15:00 <会場> キッチンスペースPatia 池袋 東京都 豊島区 西池袋5-2-12 岸野ビル 4F | 河内会場 2018年 1月14日(日) 13:00~15:00 <会場> 河内町公民館 茨城県稲敷郡河内町長竿3689-1 |
| レシピ提出締切 | 2017年 1月21日(日) 17:00 | 2017年 1月27日(土) 17:00 | 2017年 1月28日(日) 17:00 |
| 予選会 | 予選大会では1時間以内で調理(半製品または完成品を持ち込み再調理や加熱も可)し、審査に提出します。審査は、作品のレシピ、プレゼンテーション及び試食により行います。(詳細は、予選大会の進出者にご連絡します)全国3地区別に予選審査を行い、各地区部門別に優秀作品各1点(合計3点)を選考し、決勝大会に臨みます。 | | |
| | 大阪会場 2018年 1月28日(日) 13:00~16:00 <会場> ハグミュージアム 大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59 | 東京会場 2018年 2月3日(土) 13:00~16:00 <会場> キッチンスペースPatia 池袋 東京都 豊島区 西池袋5-2-12 岸野ビル 4F | 河内会場 2018年 2月4日(日) 13:00~16:00 <会場> 河内町公民館 茨城県稲敷郡河内町長竿3689-1 |
| 決勝大会 | 2018年 2月11日(日) 13:00 ~ 16:00 <会場> 河内町公民館(茨城県稲敷郡河内町長竿3689-1) 各地区予選大会から優秀作品3点(3人)合計9人が決勝大会に臨みます。決勝大会への選抜作品は、1時間以内で調理(半製品または完成品を持ち込み再調理や加熱も可)し、審査に提出します。審査は、レシピ、プレゼンテーション及び試食等により行います。(詳細は、全国決勝大会の進出者にご連絡します。)※茨城県河内町までの交通費実費は支給いたします。 | | |

<ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功しました。以来、産業用ディーゼルエンジンを事業の柱とし、さまざまな市場へ商品・サービス・ノウハウを融合したトータルソリューションを提供する総合産業機械メーカーです。小型エンジン、大型エンジン、農業機械・農業施設、建設機械、エネルギーシステム、マリン、工作機械・コンポーネントの7事業を有し、グローバルにビジネスを展開しています。

「自然と共生し、食料生産とエネルギー変換の分野でお客様の課題を解決するとともに、未来へつながる社会とより豊かな暮らしへの貢献」をミッションステートメントに掲げ、世界の「都市」「大地」「海」の事業フィールドで、資源循環型社会“A SUSTAINABLE FUTURE”実現への貢献を目指しています。詳しくは、ヤンマーについて をご覧下さい。

<注記>

お知らせに記載されている内容は、掲載時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承願います。

【本件に関するお問合せ先】

ヤンマーアグリイノベーション株式会社

TEL:06-6376-6241 FAX:06-6376-6224

E-mail: arisa_iguchi@yanmar.com