



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



第1回 ライスジュレ(米ゲル) **参加者 募集!**
ジャングルテンフリー レシピコンテスト in かわち

2018.02.11 SUN

会場 河内町中央公民館 (茨城県稲敷郡河内町長竿 3693-2)
応募締め切り 2017 年 12 月 25 日 (月)



<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導入

<主 催> 河内町・ライステクノロジーかわち株式会社

<共 催> ヤンマーアグリノベーション株式会社・有限会社アグリクリエイト・有限会社ながさお農産

Rice gelée Japan Glutenfree Recipe contests in Kawachi

「米の消費を拡大させたい」「米の常識を超えて、新しい世界をつくりたい」、そのような想いでライスジュレ(米ゲル)量産工場「ライステクノロジーかわち株式会社」を立ち上げました。

様々なシーンで使われているライスジュレですが、私たちはその中の一つの方向性に「グルテンフリーの世界をさらに切り開く」という目標を立てました。ライスジュレを使って、もっと美味しく、さらに新しい「グルテンフリーレシピ」を発掘し、真剣にアレルギーと向き合う方々から、グルテンフリーにご関心をお持ちの方々まで、幅広く「グルテンフリー」

の世界を堪能して頂きたいという想いから、この度このようなコンテストを開催する運びと致しました。

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つく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、グランプリ作品は河内町の学校給食のメニューとしての導入を予定しています。



About Rice gelée

優しさをつなぐチカラ

「ライスジュレ」は、高アミロース米から生まれた新しい食品素材です。従来の米由来の素材とは異なり、保水性が高く(≒離水しにくい)、様々な物性に加工することができます。用途は、お菓子から麺類、パンなど無限大。

さらに、100%植物性の安全な乳化剤や増粘材料としても注目されています。

「美味しい」グルテンフリーメニューのレシピ開発には欠かすことのできない素材と言えます。

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。グループ等の場合は代表者1名を応募者としします。

<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。
 ③ お料理、パン、お菓子の三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1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導入 その他 ヤンマー賞、優秀賞、アイデア賞、河内町長賞(河内町産米2俵 各3部門、合計6俵)等

<応募締切> 2017年 12月25日(月)

<応募方法> 担当者メールアドレス(arisa_iguchi@yanmar.com)にお名前、ご所属、応募動機、連絡先(住所、電話番号)、参加希望部門、参加希望会場を記入して送信してください。担当者から確認のご連絡を差し上げます。

<お問い合わせ先> ヤンマーアグリノベーション株式会社 担当 井口 TEL 06-6376-6241 e-mail arisa_iguchi@yanmar.com

<その他> ・応募内容(名称、レシピ、料理完成写真、コメントなど)は、未発表、第三者の著作権等、商標権等を一切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。

応募締切

2017年 12月25日(月) 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> 河内町中央公民館
 茨城県稲敷郡河内町長竿3693-2

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

審査の流れ

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> 河内町中央公民館
 茨城県稲敷郡河内町長竿3693-2

決勝大会

2018年 2月11日(日) 13:00 ~ 16:00 <会場> 河内町中央公民館(茨城県稲敷郡河内町長竿3693-2)

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。

主催・共催

<主催> 河内町・ライステクノロジーかわち株式会社

<共催> ヤンマーアグリノベーション株式会社・有限会社アグリクリエイト・有限会社ながさお農産