



平成 23 年 12 月 1 日

株式会社モンテローザ

(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17 番 3 号)

おかず日本一決定戦☆2011「おかずの星」

みんなの投票によって選ばれた日本を代表するおかず 10 品がついに登場！

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを展開する株式会社モンテローザ(本社 東京都武蔵野市 代表取締役 大神輝博)は、1,900 店舗達成を記念し、平成 23 年 6 月 1 日から日本最大級のレシピコンテスト「おかず日本一決定戦 おかずの星」を実施しています。同コンテストは、「応募・推薦ステージ」「投票ステージ」「大会ステージ」の 3 ステージに分かれていて、「投票ステージ(平成 23 年 6 月 1 日から 8 月 15 日まで)」で、日本全国から 15,666 品のおかずの応募がありました。この中から厳正なる当社の審査を経て 300 品が選抜され、「投票ステージ(平成 23 年 9 月 1 日から 9 月 30 日まで)」で WEB 投票が行われ、31,954 票が集まり食べてみたいおかず上位 10 品が決定しました(下記ご参照)。

いよいよ平成 23 年 12 月 5 日から平成 24 年 3 月 4 日までの「大会ステージ」が始まり、選ばれた 10 品のおかずが「白木屋」「魚民」「笑笑」「千年の宴」の全国約 1,100 店舗で販売されます。この 10 品の中で一番注文の多かったメニューが「おかずの星」の栄誉に輝き、期間中のメニューの売上の 10% (2 位は 5%、3 位は 3%) が「おかずの星」受賞者の方へ渡ります。

「おかずの星」受賞者は、「投票ステージ」の順位に関係なく「大会ステージ」の順位で決定されます。「大会ステージ」を制し、「おかずの星」に輝くのはどのおかずか、またその賞金はいくらになるのか注目です。結果は、平成 24 年 3 月中に発表の予定です。

「おかずの星」の詳細についてはこちら <http://okazu-star.com/>

☆選ばれた10品☆

手羽先のスペアリブ風	399円(税込)
カリッとジューシー!旨み塩豚揚げ焼	504円(税込)
マッシュポテトのミートグラタン	399円(税込)
ふわふわヘルシー豆腐ナゲット	294円(税込)
餃子の皮でパリッパリ♪本格一口マルゲリータ	294円(税込)
女子ウケ抜群☆アボカドとトマトのチーズオムレツ	473円(税込)
バジルチキンフライのとろりタルタル	504円(税込)
あおさ海苔としらすのあんかけ塩焼きそば	473円(税込)
ぷりぷり!シャキシャキ!海老レンコン団子	504円(税込)
白玉の生ハムモツァレラ	441円(税込)



以上

おかず日本一決定戦★2011

おかずの星

日本中から集まった1万5666品のオリジナルレシピの中から、みんなの投票によって選ばれた日本を代表するおかず10品がついに登場!

2011年6月に開幕した日本最大級のレシピコンテスト「おかず日本一決定戦 おかずの星」。応募・推薦ステージ(2011年6月1日～8月15日)では日本全国から15666品のおかずの応募がありました。この中から厳正なる審査を経て300品が選抜され、投票ステージ(2011年9月1日～9月30日)でWEB投票が行われ、31954票が集まり食べてみたいおかず上位10品が決定。そして舞台は12月5日よりいよいよ大会ステージへ。大会ステージではこの10品のおかずが笑笑、白木屋、魚民、千年の宴など(株)モンテローザグループの全国約1100店舗で実際にメニュー化されます。この10品の中から一番注文されたメニューがおかずの星の荣誉に輝きます!

各メニューの出皿数やシェフのプロフィール、おかずの星の詳細についてはこちらから

okazu-star.com



12月5日より、笑笑、白木屋、魚民、千年の宴などで食べられるぞい。

あなたの注文が未来のおかずの星を決めるのよ。

こっ、これがおかず日本代表か! うつつうまそうだ...

投票ステージ
第2位

カリッとジューシー!旨み塩豚揚げ焼



480円 (税込504円)

塩のうま味と香草の香りのハーモニーじゃ。

塩のうま味と香草の香りが効いていて、ビールにもワインにもたいへん合う料理になっておるぞ!また、最後に焼き上げることで脂が落ち、豚肉の料理としてはかなりヘルシーに仕上がっているのじゃ!

どんなお酒にも合うお肉料理をつくってみたかった。

シェフ名: マダムがつり 主婦/東京都

料理教室を主宰していることもあり、ホームパーティで友人が集まることが多い我が家。人気はやっぱり肉料理。どんなお酒にも合うお肉料理を、と思ってつくりました。

投票ステージ
第1位

手羽先のスペアリブ風



380円 (税込399円)

居酒屋の人気メニューがヘルシーに大変身だ!

バーベキューソースというのは豚肉に使用することが多いけれど、それを手羽先に応用したのが面白いね。居酒屋では手羽先の唐揚げが人気だけど、このメニューは揚げずに焼いているので、カロリーを気にしている人には是非!

「家族の健康」への願いから生まれました。

シェフ名: ゆずのん☆ 主婦/山口県

手羽先といえばコッテリーから揚げ!が好きだったので、結婚後、夫婦ともに体重が増えてしまい、最近は美容・健康のためにヘルシーな料理を心がけていて、この料理もその一つでした。

投票ステージ
第4位

ふわふわヘルシー豆腐ナゲット



280円 (税込294円)

肉のうま味もしっかりと。おいしく食べられる工夫満載たい!

豆腐だけで作られているナゲットが多い中、こちらは鶏肉を使用しているので、鶏肉のうま味と大豆本来のうま味が混ざり、フワフワ感とジューシーさが両立したメニューになっとるたい。抹茶塩を付けることで味に深み加わるとす!

ダイエット中の旦那さんに一番人気のメニューです。

シェフ名: 幸簿子 主婦/神奈川県

元々、ダイエットをしている家族の為に、ヘルシーな料理を作るのが好きでした。このメニューもその一つです。レシピを投稿したのは、お店がおかずの星の存在を知り、旦那に強く応募を勧められたのがきっかけでした。

投票ステージ
第3位

マッシュポテトのミートグラタシ



380円 (税込399円)

柔らかい口当たりと、どこかなつかしい味をご堪能あれ。

マッシュポテトとミートソースの相性が抜群!どこかなつかしいような、そんな味付けに。マッシュポテトだけでつくられているので口当たりもとてもソフト。こどもから大人まで楽しめる料理になっていますね。

ビールやワインのお供にピッタリ。

シェフ名: woockey 会社員/東京都

お肉と野菜のうま味たっぷりミートソースに、マッシュポテトをかぶせ、チーズをのせてオーブンでクックツツと焼き上げました♪ ビールやワインのお供にピッタリな一品だと思います。

投票ステージ
第6位

女子ウケ抜群☆アボカドとトマトの チーズオムレツ

450円 (税込473円)

見た目はフツーじゃ。でも中はスゴいのじゃ!

オムレツの中にアボカドやトマトを入れるという発想はわしらの中にはなかったぞい。うずかしさんがタイトルに付けている通り、社内の試食会でも女性社員に大好評!まさに女子ウケ抜群な一品じゃぞい!

マンネリになりがちな朝食に、サプライズを。

シェフ名:うずかし 主婦/福岡県

この料理ができたきっかけは、「朝食」です。朝食って何だか似た感じのものばかりになってきてしまうので、ちょっと家族がビックリするような変化のある朝食にしたいと考えてのがこのレシピです。

投票ステージ
第5位

餃子の皮でパリッパリ♪ 本格一口マルゲリータ

280円 (税込294円)

スナック感覚で食べられるんだ!
このクリスピー感がたまらないぞ!

マルゲリータの生地を餃子の皮にすることによってサクサク感がアップ!大きさも1つ10cm程度なので、生地とソースとチーズが三位一体となってお口の中へ。ワンハンドで手軽に食べられるスナック感覚のピザに仕上がってるんだ!

餃子の皮とピザ生地って似てる!

シェフ名:モウコ 会社員/宮城県

餃子の皮で何か一品と考えていたところ、材料といい、見た目といい、ピザ生地に近いことに気づいて、石窯で焼いたマルゲリータをイメージしてつくってみました。

投票ステージ
第8位

あおさ海苔としらすの あんかけ塩焼きそば

450円 (税込473円)

海苔の香りと
うま味たっぷりのあんに舌がオドルわよ!

口に入れると海苔の香りがフワッと鼻に抜ける感じと出汁感が効いた味付けがステキな一品。使用食材もおおさ海苔としらすなので、通常のあんかけ焼きそばよりもヘルシー。お酒のおつまみにも、締めの食事にも、どちらでもOKよ!

きっかけは、楽しかった旅行の思い出から。

シェフ名:ちびこ 調理師/北海道

主人と、そして大切な友達と行った江ノ島旅行で、おみやげに買ったあおさ海苔があったので、名物のしらすと組み合わせ、楽しかった思い出の1品をつくってみようと思、できたレシピです。

投票ステージ
第7位

バジルチキンフライの とろーりタルタル

480円 (税込504円)

バジルの香りがフワッと広がるわ。
チキン南蛮の進化系よ。

香草パン粉焼きはよくあるけれど、香草パン粉揚げにしたところが興味深い作品ね。言わばイタリアンテイストの子キン南蛮といった感じ。衣に入ったバジルの香りを是非楽しんで欲しいわ。ワインとも良く合ってよ。

香る衣に工夫を凝らしました。

シェフ名:てつこ 主婦/北海道

衣にバジルを入れるなど私流の工夫を加えています。いつもは家の中で完結するメニューが、この機会に各地の方々へ食べていただける事を非常に嬉しく思います。味見に付き合ってくれた夫に感謝!

投票ステージ
第10位

白玉の生ハムモッツアレラ

420円 (税込441円)

日本とイタリアの競演!
奇跡の食感をお楽しみくださいネ。

モッツアレラの上に白玉をのせるというアイデアにダツポウですネ。モッツアレラのモチモチ感と白玉のモチモチ感が生ハムのうま味によってうまくまとまっていますネ。前菜としてサラダ感覚で食べてもらえる作品に仕上がってますヨ!

冷蔵庫にあった白玉を何とかできないか。

シェフ名:NOZO 主婦/北海道

冷蔵庫にあった白玉をデザート以外の調理法で何かつくれないか、また、見た目では味が想像できないようなものができないか。頭をひねり生まれたのがこの料理です。

投票ステージ
第9位

ぷりぷり!シャキシャキ! 海老レンコン団子

480円 (税込504円)

海老とレンコンのおいしさを追求。
決め手のわさびマヨネーズで召し上がってくれ!

レンコンのシャキシャキ感、そして枝豆のホクホク感が絶妙なバランスじゃ!わさびマヨネーズを付けるところがポイント。わさびのつーんとくる辛さのお陰で、揚げ物の割にさっぱり食べられるんじゃ!

レンコンはモチリではなくシャキシャキに。

シェフ名:ミーミ 主婦/千葉県

レンコンは擦るのではなく刻んでシャキシャキ感を出しました。つなぎは身近な食材で栄養バランスを考えると同時に海老とレンコンの美味しさを追求しました。是非お試しください!!

掲載メニューは
日本全国の



で食べることができるぞい。
今すぐ近くのお店へ急ぐのじゃ!

※使用する食材・器等は店舗により異なります。