



報道関係者各位

2014年8月吉日

## 日本の食文化“BENTO”を世界へ発信 第三回“「味覚の一週間」インターナショナル BENTO コンクール”開催

子供の味覚教育の活動に取り組む「味覚の一週間」は、世界中から弁当のレシピを募集して、第三回“「味覚の一週間」インターナショナル BENTO コンクール”（以下「コンクール」と略称）を開催します。

日本の BENTO は、単なる携行食ではなく、家庭の味の伝承、また家族の繋がりを象徴する独特の食文化です。小さな箱の中に、バランスのとれた多種の料理を詰める日本の BENTO スタイルは今や、BENTO として世界各国で共感を得ています。一方で、各国ではそれぞれの認識により、豊かな BENTO が作られています。今年は、「旬/SAISON」をテーマに以下の通り「コンクール」を開催し、日本の食文化を世界に発信します。

「旬」の食材を使って、5 味（「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「うま味」）をバランスよく取り入れたお弁当のレシピと写真を世界から募集し、書類審査で選ばれたファイナリスト 10 名による最終実技審査を日本で行います。ファイナリストとして海外の方が選ばれた場合は事務局より招待します。また新たに、マイユのマスタードやピクルス等を上手に使用、またはマイユが合いそうな BENTO を対象に特別賞“マイユ賞”を設けます。

去る 7 月に開催されたヨーロッパ最大の日本文化とエンターテインメントの祭典「Japan Expo」にて、募集・告知を実施しました。約 25 万人の来場者に対してチラシを配布するとともに、450 席を構える主催者ブースにて、BENTO のデモンストレーションと「コンクール」の募集・告知を行いました。本年度の「コンクール」は、海外から多数の応募が期待されます。

### “「味覚の一週間」インターナショナル BENTO コンクール”【募集要項】

旬の食材を使用し、5 味をバランス良く取り入れたお弁当とレシピを募集します。

テーマ:「旬/SAISON」

募集期間:2014年9月1日(月)～9月21日(日)(日本時間)

応募方法:味覚の一週間 WEB サイト [www.legout.jp](http://www.legout.jp) (日本語・英語)から申し込み  
完成した BENTO の写真及びレシピ、材料などを規定に従って投稿

応募資格:①料理の専門家でないこと ②10月19日(日)に横浜で開催される最終選考会に参加  
できること ③キッチンの熱源がガスの方

調理条件:①未発表のレシピ ②食材費 500 円程度(一人分)③調理時間 60 分(盛り付け含む)

審査方法:一次審査(書類選考)で選ばれた 10 名が最終実技審査(10月19日)に出場

※一次審査(書類選考)の結果は、通過者へ直接通知

日仏の著名料理関係者により、優勝・準優勝・3 位・特別賞を決定

副賞:ANA 賞(優勝者のみ)ティファール賞・東京ガス賞(優勝者、準優勝者、3 位)

特別賞:マイユ賞(マイユを上手に使用している、またマイユが合いそうな BENTO を対象)

お問い合わせ先:「味覚の一週間」実行委員会内

“「味覚の一週間」インターナショナル BENTO コンクール”担当

TEL/03-3402-5616 FAX/03-3402-5452 Email/info@legout.jp



## ●2014 年度審査員

1	服部 幸應	学校法人服部学園・服部栄養専門学校 理事長
2	野崎 洋光	「分けとく山」総料理長
3	吉岡 英尋	「なすび亭」オーナーシェフ
4	ドミニク・コルビ	ル・コルドンブルー マスターシェフ
5	江上 栄子	江上料理学院 学院長
6	シジル・シュワルツ	フランス「味覚の一週間」事務局長
7	協賛各社(ティファール / 東京ガス / ANA / マイユ)	

敬称略・順不同・予定

詳細は、日本における「味覚の一週間」公式サイト [www.legout.jp](http://www.legout.jp) に日本語と英語にて掲載します。

## ●ANA 賞受賞作品は、2015 年の子供用機内食に！

この度、「味覚の一週間」と ANA がコラボレーションし、初の試みとして「味覚の一週間」監修による、チャイルドミールのメニューと、チャイルドミール用食育メニューのトレーマットを共同開発します。

ANA のチャイルドミールは、2 歳以上 12 歳未満を対象とした子供用の機内食です。本「コンクール」にて、ANA 賞を受賞したお弁当のレシピは、「味覚の一週間」監修のもと、チャイルドミールのメニューとなります。起用レシピを元に開発されるチャイルドミールは、2015 年の夏頃に提供予定となります。

## ●「味覚の一週間」とは

「味覚の一週間」は、1990 年にジャーナリストで料理評論家のジャン＝リュック・プティルノー氏を中心にフランスで始まった味覚の教育活動です。日本では、2011 年より開催され、今年で開催で、4 回目を迎えます。フランスでは今年 25 周年を迎え、国民の 90%を超える高い認知度がある国民的な活動です。「味覚の一週間」は、「味覚の授業」・「味覚の食卓」・「味覚のアトリエ」の 3 本柱で構成されており、その中でも「味覚の授業」は中核となる活動です。小学 3～4 年生を対象に、五感を活用しながら、5 味（「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「うま味」）についての知識や、味わうことの楽しさに触れる体験型学習です。2013 年は延べ 197 名の料理人・生産者がボランティアで参加し、76 校(187 クラス)の生徒 5,803 名に「味覚の授業」を行いました。期間中は五感を使って味わうことの大切さや楽しさを体験できる様々なイベントが開催されます。

その他、詳細は「味覚の一週間」公式ホームページ <http://www.legout.jp> をご確認ください。

### “「味覚の一週間」インターナショナル BENTO コンクール”

主催:「味覚の一週間」実行委員会

協賛:ティファール(株式会社グループセブジャパン)

東京ガス株式会社

ANA

マイユ

Life Style RESEARCHER

【プレスの方のお問い合わせ先】

「味覚の一週間」事務局

担当: 瀬古 篤子・平井 里奈

TEL: 03-3402-5616 / FAX:03-3402-5452 E-mail : [hirai@vision-a.com](mailto:hirai@vision-a.com)

公式ホームページ URL : <http://www.legout.jp>