



# 「味覚の一週間」®

## 第6回 インターナショナルBENTOコンクール

beyond  
2020

### 自慢のお弁当レシピを投稿してください！

日本の“弁当”から世界の“BENTO”へ！  
日本の食文化のお弁当が世界の共通語“BENTO”になりました。  
子どもの味覚教育活動に取り組む「味覚の一週間」®は、世界中からレシピを募集して、第6回「味覚の一週間」®インターナショナルBENTOコンクールを開催いたします。  
「元気の出るお弁当」をキーワードに、五味を取り入れ、栄養バランスを考えた、ふたを開けたときも、食べたときにも元気の出るお弁当のレシピを世界中から募集します。  
「味覚の一週間」®のホームページへ、あなたの自慢のお弁当レシピを投稿して応募ください。

[www.legout.jp](http://www.legout.jp)



第5回優勝作品

#### テーマ

**五味を取り入れ、見ても食べても元気の出るお弁当**

#### 応募期間

**2017年9月1日（金）～9月30日（土）**

海外との時差を考慮し、サイト上での締切り時間は、10月1日（日）午前10時まで。

#### 応募方法

「味覚の一週間」® WEBサイト [www.legout.jp](http://www.legout.jp) 内のインターナショナルBENTOコンクール頁から応募可能です。  
お弁当の写真とレシピなどの必要事項を投稿してください。

#### 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分以内（盛り付け含む）

#### 審査員

服部 幸應（学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長）  
江上 栄子（江上料理学院 学院長）  
田村 隆（『日本料理 つきぢ田村』三代目）  
藤野 真紀子（料理研究家・エッセイスト）  
渡辺 雄一郎（『ナベノイズム』オーナーシェフ）  
高木 一雄（『京料理たか木』オーナーシェフ）  
工藤 裕子（東京ガス株式会社「食」情報センター所長）

#### 協賛



#### 応募資格

- ①料理の専門家でないこと。
- ②キッチンの熱源がガスであること。

#### 入賞作品の公表

2017年10月10日（火）

「味覚の一週間」® WEBサイト / Facebook ページ  
協賛社 WEBサイト

#### 審査方法と結果発表

- ◆優勝・準優勝・三位を書類審査で決定します。
- ◆入賞者には、協賛の各企業から提供される素敵な賞品のプレゼントがごぞいます。

#### 賞品

優勝	藤野真紀子氏料理教室ご招待	1名
準優勝	ネスプレッソ「Essenza Mini（エッセンサ ミニ）」	1名
3位	ツヴィリング「エコ クイック」（圧力鍋）	1名
	ツヴィリング アーク「コンパクトシェフ」（ナイフ）	1名
事務局賞	羅臼漁業協同組合「高級羅臼昆布」	1名
参加賞	八木長だしセット お弁当レシピの本（東京ガス）	

【協力】マキコ・フーズスタジオ、ネスレネスプレッソ株式会社、ヘンケルジャパン株式会社、羅臼漁業協同組合、株式会社八木長本店

#### お問い合わせ先

「味覚の一週間」®事務局 インターナショナルBENTOコンクール担当  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 株式会社ヴィジョン・エイ内  
Tel 03-3402-5616 Fax 03-3402-5452  
Mail [info@legout.jp](mailto:info@legout.jp) URL [www.legout.jp](http://www.legout.jp)  
郵送でのご投稿は、上記にお問い合わせください。