

応募総数159作品から受賞作品が決定！ 「お米メニューアイデアグランプリ」受賞作品発表

特設サイト：<https://pr.gnavi.co.jp/promo/komenu-gp2022/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、農林水産省補助事業「米を利用した新たな商品開発等の取組の支援」の一環として、“新規性”のある商品開発支援を目的とした「お米メニューアイデアグランプリ」を開催しました。

本グランプリには、全国から「米」ならではの魅力あふれるアイデアの詰まった**応募作品159点**が集まり、トレンド性、新規性/将来性、実現可能性など、3つの観点から厳選な審査が行われ、その結果、**入賞4作品、特別審査員賞1作品**のほか、**ノミネート20作品**が選出され、**受賞作品合計24作品(※)**が発表されました。

賞金総額は50万円で、**入賞者には賞金10万円、特別審査員賞**の受賞者には賞品として**米1年分、ノミネート作品**には賞品として**5千円相当のギフトカード**が贈られました。今後、受賞した24作品については、そのアイデアが商品化される可能性があります。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進していきます。今後も全国の生産者・卸等と、飲食店のサポートを継続的に推進してまいります。

(※) 特別審査員賞の作品は、ノミネート賞も兼ねており、合計作品数は24作品（延べ25作品）となります。

■受賞作品（入賞4作品、特別審査員賞1作品）※次頁に詳細

■入賞（4作品）



<入賞>【千葉県】
N's kitchen 主宰 小川 典子
「新食感なティラミス」

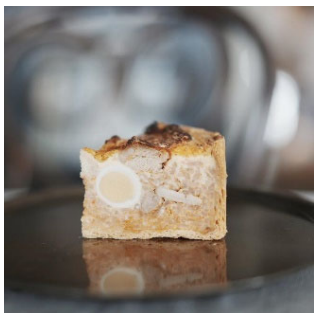


<入賞>【鹿児島県】
神村学園高等部調理科 諏訪 葵
「鹿児島あきほなみのあんこを使ったどら焼き」

■特別審査員賞(1作品)



<特別審査員賞>【栃木県】
とちぎ和牛 渡邊ファーム
「イタリ寿司(稲荷寿司)」



<入賞>【大阪府】
MAISON INCO
「チキンライスのキッシュ」



<入賞>【奈良県】
大和高田市立高田商業高等学校 まち部。
「お米のフラッペ（古代フラッペ）」

お米メニュー
アイデアグランプリ

※授賞式オフィシャル画像・資料：
<https://bit.ly/3Ut4lfw>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

入賞「新食感なティラミス」 N's kitchen 主宰 小川 典子 【千葉県】

<作品概要>

ご飯とマシュマロを合わせてレンジで加熱し、ベースにほろ苦いコーヒーシロップを染み込ませたティラミス。マシュマロと合わせたことで、ご飯のもちもちがより感じられ、チーズクリームとよく合う新食感なティラミス。

<審査員講評>

認知度が高く定番スイーツとしての地位を確立しているティラミスに対してお米を組み込むトレンドを意識した創造性や、マシュマロとお米でのもちもち食感を生み出す熱意が素晴らしいです。お米を使用することでマスカルポーネなど乳製品、発酵食品との相性が素晴らしいと感じましたので、今後の広がりとして、乳製品を使用する洋菓子との新しいシナジーパターンに繋がると感じ、洋菓子シーンへの米の使用拡充が大変期待できます。

(山下 治男 審査員)

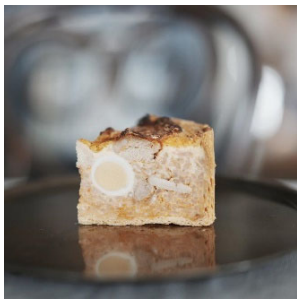
入賞「鹿児島あきほなみのあんこを使ったどら焼き」 神村学園高等部調理科 諏訪 葵【鹿児島県】

<作品概要>

鹿児島県産のお米「あきほまれ」をあんこにしたどら焼き。粒が大きくて粘りが強く、さっぱりした味の中にモチモチ感があるのが特長。冷えても粘り気のある食感が残る。茹でた栗とともに焼いた生地でサンド。

<審査員講評>

お米で餡を作り、通常の小豆餡との食感の違いを見出している点が非常に面白いと思いました。また「あきほなみ」の品種特徴として、冷えても粘りがあるということを理解して餡に仕立ててみたというのもよい発想でしょう。また米粉を使ったどら焼きの皮ももちもちしておいしそうで、商品化もしやすいと感じました。(武藤 麻実子 審査員)

入賞「チキンライスのキッシュ」 MAISON INCO (メゾンインコ) 【大阪府】

<作品概要>

少し硬めに炊いたお米をキッシュに入れてオーブンで焼いても、食感はサクサクした仕上がりに。グルテンフリーなので、小麦アレルギーの方でも食べられる。日本の米食文化とフランスの郷土料理が融合することで、お米の新たな可能性が見える逸品。

<審査員講評>

子供の大好きなチキンライスをキッシュの具とし、パイ生地も米粉100%にすることで小麦アレルギー対応はもちろん、米の消費量も上がるレシピだと思います。また、ヨーロッパでは米は野菜という考え方があるので、キッシュの具にチキンライスというのは外国人にも抵抗感なく受け入れられるとも思いました。(中沢 美佐子 審査員)

入賞「お米のフラッペ (古代フラッペ)」 大和高田市立高田商業高等学校 まち部。【奈良県】

<作品概要>

米粉の入ったライスミルクを使ったフラッペに、豆乳で使ったホイップを乗せて、あずかルビーを混ぜかけた逸品。奈良県の明日香村で栽培された赤米や黒米の古代米を使うと、これまでにない色あいのフラッペに。地元奈良の食材を活かしたドリンク。

<審査員講評>

古代米で自然な色味を付けたことはポイントが高かったです。地域食材の活用・伝統食の継承・健康食（現代人に不足しがちな栄養素を多く含む健康食材）としてなど、PRポイントがいっぱいの商品だと思います。実際に商品化する際には、ターゲットを女性に絞ると面白そうです。(中沢 美佐子 審査員)

特別審査員賞「イタリ寿司 (稲荷寿司)」 とちぎ和牛 渡邊ファーム 【栃木県】

<作品概要>

シーフードやポルチーニ茸を具材にした炊き込みご飯に、バルサミコ酢やパルメザンチーズを混ぜ合わせ、トマトのうまみ成分をしっかりと染み込ませた油揚げで包んだ稲荷寿司。手軽に食べられておかずにもなるので、コンビニに置きたい逸品。

<特別審査員講評>

私もお稲荷さんが大好きなのですが、この発想は斬新で食べてみたいなあと思いました！おにぎりやお弁当に入れたりとどこでも食べられそうな手軽さもいいなあと思いました！大人から子供まで好きそうな味でトマトジュースで煮詰められた油揚げの味がとっても気に入ります。(松村 沙友理 特別審査員)

ノミネート（20作品）※所属名、五十音順

	メニュー名	所属名	都道府県	申請者名
1	お米トロピカル	Asian Restaurant Pinoy	大阪府	
2	ティランガタリー	アジャンタ	東京都	
3	ごはんカップde中華丼	天谷調理製菓専門学校	福井県	竹原 若奈
4	米粉と米油と米麹甘酒を使ったシーフードカレーdeおかずパウンドケーキ	海んちょ	神奈川県	
5	お米のパフェ	Orpo	滋賀県	
6	お米のキャビアを飾ったフォアグラソテー、赤ワインソース	神楽坂和らく	東京都	
7	鹿児島伊佐米のグラノーラ米粉で作ったホワイトグラノーラソース	神村学園高等部調理科	鹿児島県	川崎 幹也
8	米チーズとビビンバ	神村学園高等部調理科	鹿児島県	荒牧 咲来
9	白いお汁粉	国家公務員共済組合連合会 東京共済会館 kkrホテル東京	東京都	
10	お米プリンと果物ゼリー(日本酒シロップ添え)	酒と肴 炭猿	東京都	
11	様々な使い道のあるお米調味料	中国料理 石本	福岡県	
12	かてほしいい	株式会社 土とシェフ	神奈川県	五十嵐 創
13	イタリ寿司(稲作寿司)	とちぎ和牛 渡邊ファーム	栃木県	
14	おにぎりきんつば	日本料理さがみ	長野県	
15	粥豆腐	日本料理 ゆ庵	長野県	
16	海老と旬菜、国産米のモザイクテリーヌ サフラン香るアメリカンソースと生姜のピクルスを添えて	株式会社フジマック/ 営業本部市場開発部カスタマーサポート部	東京都	松田 唯宏
17	玄米プロテインバー	六本木割烹一献	東京都	鹿渡 省吾
18	お米の三位一体 コメ、米、込め	六本木割烹一献	東京都	村井 晃希
19	濃密チーズリゾプリン	ワイン食堂MAREA	東京都	
20	マジ米カタラーナ!		北海道	藤井 日向

■「お米メニューアイデアグランプリ」概要

- 主催 : 株式会社ぐるなび
- 応募期間 : 2022年7月19日（火）～ 8月26日（金）
- 応募資格 : <調理すること・食関連商品開発を主たる業務とする人>
国内・海外にて、飲食店・宿泊施設に従事する料理人、製菓・製パンの料理人、フリーランスの料理人、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など、または企業（メーカーを含む）に所属し、メニュー開発や商品開発に従事している方。
<調理師学校などの学生>
調理師、または栄養士の学校に在籍している学生。
- 賞金・賞品 : <賞金> 総額50万円 <賞品> 米1年分
- 受賞作品数 : 4作品（入賞）、1作品（審査員特別賞）、ノミネート20作品
- 応募条件 : 米を使用したメニューアイデアであること（米の使い方は自由）
広く流通・消費されていない商品であること
アイデア商品化事業で商品化することとなった場合、商品化を行う事業者等と連携を行うこと。
- 審査方法 : 以下の観点で審査員による審査を行い、総合的に判断し、決定します。
①トレンド性のあるアイデアであるか
②新規性/ 将来性のあるアイデアであるか
③実現可能性があるか
- 審査員 : 中沢 美佐子（なかざわ みさこ）「料理王国」元発行人
武藤 麻実子（むとう まみこ）日本食糧新聞社 月刊「食品 新製品トレンド」編集長
山下 治男（やました はるお）山下食糧株式会社代表取締役
- 特別審査員 : 松村 沙友理（まつむら さゆり）