

平成30年5月30日発行

第6回築野レシピコンテストを開催します。 今回は初めて、一般の方の投票で最優秀賞を決定します。

『こめ油』の製造・販売を行なっている築野食品工業株式会社(代表取締役社長 築野富美)は、こめ油の認知度UPを目指すため、2013年より毎年開催しているレシピコンテストを今年も開催します。今回は、初めて最終審査を東京と大阪で投票イベントを開催し、一般の方の投票で最優秀賞を決定します。



■開催のポイント

1. 揚げ物をテーマに募集します。

こめ油には揚げ物づくりにお勧めする理由が以下の通りあります。これらの認知度を高めるため募集します。

- カラッと揚がる こめ油は他の油に比べ、衣の油残りが少ないのでカラッと上がります。
- 少ない油で出来る フライパンに1cm程度の使っていただくだけで、しっかりとした揚げ物に。
- 酸化しにくい こめ油は酸化しにくく、揚げ油として繰り返し使っていただけます。
- イヤにおいがしない 揚げ油のイヤなニオイ物質の発生が少ないので、快適に料理できます。
- 後片付けが楽 さらっとして、面倒になりがちな油汚れの後片付けも楽になります。

「揚げ物」の枠は自由。一般的な揚げ物から、スイーツや一見揚げ物に見えない料理。揚げたものを工夫して使うおもしろレシピなども応募可能です。お料理の味を邪魔しないクセの無いこめ油だからこそ様々なレシピに合うこともコンテストを通して広く知っていただきたいと考えております。

2. 応募を簡略化しました。

今までは最終審査で調理審査のため審査会場に来て頂く必要がありました。今回は、より広い地域の方々から募っていただくため、最終審査の調理は弊社側が行うことで、レシピの応募のみで募集を行います。

3. 最終審査を一般投票で行います。

今回初の試みとして、一般投票イベントを東京と大阪の会場で同時開催し、投票結果で最優秀作品を選びます。一般投票イベントを開くことでより公平性のある審査ができると同時に、より多くの方にこめ油を使ったレシピを食していただく機会となり、こめ油の認知向上につながると考えております。

■開催概要

- 募集期間: 平成30年6月1日(金)より7月6日(金)まで
- 審査の流れ
 - 一次審査…見た目審査「見た目の良さ(彩り)」「素材の活かし方」「夏に食べたいか」等
 - 二次審査…調理審査。事務局で調理、味、レシピの作りやすさを審査。
 - 最終審査…東京と大阪で開催し、レシピ通りに作った品を一般の方の投票によって、最優秀賞を決定。
- 最終審査・発表会場: 平成30年8月18日(土)
 - 東京会場: 代官山地下グルメ街(最寄駅: 東急東横線 代官山駅)
 - 大阪会場: ハグミュージアム(最寄駅: 大阪メトロ長堀鶴見緑地線 ドーム前千代崎駅)

- 協賛 株式会社ホームメイドクッキング 金田油店 株式会社和歌山放送
後援 大阪放送株式会社 / 協力 わかやま紀州館

お問い合わせ先

の
築野食品工業株式会社 広報部 <https://www.tsuno.co.jp/>
〒649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田 94
電話 0736-22-0061 FAX 0736-22-7358 e-mail pr@tsuno.co.jp
レシピコンテスト専用サイト <https://www.tsuno.jp/campaign/recipecontest201808/>