

エントリーされた創作ヨーグルト料理が実際に各レストランで味わえる 名店のシェフが作るヨーグルト料理選手権 1191名のOZmall読者による投票ランキングTOP5発表！ ～5月15日は「ヨーグルトの日」～

スターツ出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」
<http://www.ozmall.co.jp/>（会員数390万人）は、5月15日「ヨーグルトの日（※）」にちなんで、オズモールのレストラン予約サービスに掲載されている人気店のシェフによる「ヨーグルト料理選手権」を開催。オズモール読者に食べてみたいメニューを投票してもらい、人気ランキングTOP5が決定いたしました。 ■ **詳細記事はこちら** <https://www.ozmall.co.jp/especial/gourmet/30764/>



※ヨーグルトの日：ヨーグルトを研究し、ヨーグルトが健康に良いと世界中で紹介したロシアの微生物学者イリヤ・メチニコフ博士の誕生日にちなんで明治が2012年に制定。

※投票期間：2022/3/31～4/14 回答1191名



【1位】海老のヨーグルトマヨネーズ和え

中国料理 南園／京王プラザホテル八王子

エビマヨに水切りヨーグルトを加えて、酸味をほのかに感じるさっぱりとしたソースにアレンジ。

・メニュー提供：4/28（木）～、オズモールからの予約限定。今回のメニューを含むランチ・ディナー4000円のコース（税・サ込）

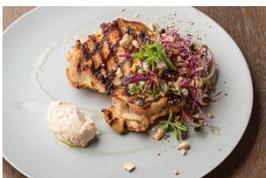


【2位】明太子ヨーグルトをのせた、トマトとヨーグルトのクリームソースのスパゲッティ

BRIANZA TOKYO

ヨーグルト、オリーブオイルと煮詰めたトマトクリーム、水切りヨーグルトと明太子のディップの2種のソース。

・メニュー提供：4/28（木）～、オズモールからの予約限定。今回2つのメニューを含むディナー8000円のコース（税・サ込）



【3位】信玄鶏もも肉のホエーマリネ 塩レモンヨーグルト 赤キャベツのコールスロー

TAVERN by the green／ザ ストリングス 表参道

ホエーで鶏肉を1晩マリネしてジューシーに。水切りヨーグルト、塩レモン、キムチのタルタルソースを添えて。

・メニュー提供：4/28（木）～、ランチコースのメインメニューの1つとして提供。平日3910円～（税・サ込）



【4位】日南鶏とアスパラガスのリゾット スモークヨーグルトとカルダモンの香り

RISTORANTE E'volta il cielo／三井ガーデンホテル銀座プレミア

リゾットの上には自家製スモークヨーグルトをトッピング。オレガノ・カルダモンをかけて風味豊かに。

・メニュー提供：5/1（日）～、ランチコースのプリフィクスコースとして提供。3630円（税・サ込）



【5位】スパイシーヨーグルトタンドリーチキン

NIRVANA New York

水切りヨーグルトに各種スパイスを混ぜ込んで鶏肉をマリネ。下に敷いたソースには、このマリネしたヨーグルトを使用。

・メニュー提供：4/28（木）～、ディナーコースのプリフィクスメニューとして提供。5800円～（税・サ込）

その他全11種類のヨーグルト料理を各レストランで提供します。 **詳細はこちら>>** <https://www.ozmall.co.jp/especial/gourmet/30764/>

■ OZmall（オズモール）とは？

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リラクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員390万人の支持を獲得しています。

■ お問い合わせ先：スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp