



東北復興応援

お店の味を全国に！

商品開発レシピコンテスト

東北復興応援として始めた「商品開発レシピコンテスト」の第2回開催が決定しました。今回のメイン素材は「めかぶ」と「ホタテ」です。

プロのアイデアで東北水産品の魅力を全国に伝えてください。

最優秀レシピはお店監修商品として三陸のメーカーで商品化します！

あなたのレシピが全国の食卓に。たくさんのご応募お待ちしております。

*本コンテストによる商品の売り上げの一部は、東北復興および食育のために使われます。



最優秀賞（各テーマ1レシピ）

商品化

謝金10万円＋売上に伴う成果謝金



応募必切

商品化の試行に時間が掛かるため、審査の均等化を図る目的で応募期間を二期に分けさせていただきます。ご了承下さい。

一次 8月19日【火】

二次 9月10日【水】
(最終)

主催

構造計画研究所

中野区商店街連合会

中野区観光協会

杉並区商店会連合会

協力

大地を守る会

東都生活協同組合

今回のテーマ

テーマ1・「めかぶ」を使った副菜

商品化の目安

【コンセプト】 食卓の栄養バランスに一品

【販売価格】 三百円～五百円

【商品形態】 常温または冷蔵

【可能な加工】

- 煮る
- 炊く
- 焼く
- 炒める
- 蒸す
- 茹でる
- フライ

食品メーカーさんからのコメント

めかぶは、わかめの根本の部分でヌルヌルとした、刻むと非常に粘り気のある食材です。食感もコリコリとしていて、わかめとはまた一味違った食材となっております。

井もの等では食べられていためかぶですが、わかめと比べるとまだまだ流通・活用ができていない食材です。

料理人の皆様のご発想で、めかぶの新しい食べ方・加工商品の開発にっなげていければと期待しております！



テーマ2・「ホタテ」を使った洋風料理

商品化の目安

【コンセプト】 お土産・ギフトにしたいお洒落な洋風に。

【販売価格】 五百円～千円

【商品形態】 冷凍または冷蔵商品（ホタテは生・加熱ともに可）

【可能な加工】

- 煮る
- 炊く
- 焼く
- 炒める
- 蒸す
- 茹でる (スチーム)
- 燻製

急速冷凍、真空包装で新鮮なホタテの利用ができます。

食品メーカーさんからのコメント

岩手県山田町は小さな町ですが、地元で揚がるホタテを使って「山田といえは」といわれるように、商品を通じて山田の町を発信できればと思います。手土産やギフトとして、山田の魅力と、皆様のアレンジで洒落た都会の匂いがするよう一品ができればと思います。

わざわざしいだけ等、地元食材との組み合わせも歓迎します。



応募要項

応募資格について

- 以下を3点を満たす方を対象とします。
 - ・ 応募規定に同意してレシピ提案を頂けること。
 - ・ 都内飲食店・宿泊施設で働く料理人であること。
 - ・ コンテストへの応募および商品化を勤務先店舗に了解頂けること。
(受賞作品の商品化にあたり、応募者の勤務先店名を商品に記載予定です。)
- 同じ店舗から何人でも応募できます。ただし応募者が料理人に属さない職業（ホール係など）の場合は応募資格がないものとします。
- 本コンテストの審査過程で、応募者が飲食店・宿泊施設に所属しなくなった場合は、応募資格を喪失し、以降の審査を受けることができなくなります。

応募レシピについて

- 応募レシピ数の制限はありません。
- 応募者のオリジナルメニューを応募してください。但しオリジナルであっても、他社で既に商品化されたものや、何らかのコンテストで賞を受けて作り方が開示されているものは応募不可とします。
- 作品は応募後主催者に帰属とします。商品化を目的とするコンテストの為、レシピのインターネット等による開示はご遠慮ください。*自店でのメニュー提供は可能です。
- レシピ内容は、第三者が再現できるように入力または記入してください
- コンテスト応募に投稿する言語表記は、日本語表記(カタカナ含む)のみ審査対象とさせていただきます。
- 応募作品の返還はいたしません。

食材について

- 応募にかかる費用一切（食材費等）については、応募者の負担とします。
ただし、「めかぶ」(テーマ1の食材)は無料配布があります。
コンテスト web サイトよりご確認ください。

応募方法について

応募〆切

一次：2014年8月19日(火)

二次：2014年9月10日(水)

(ただし、郵送受付は当日消印迄有効)

1 <http://r-ichiba.com/recipe>

より応募フォーマットをダウンロードして必要事項を記入。

記入項目

「料理名や提案のポイント」

「レシピの詳細」

「調理後の完成写真」(応募フォーマットに貼付または添付・同封)

「応募者及び勤務先の情報」

2 メールまたは郵送で応募

mail recipe@kke.co.jp

郵送

〒164-0001

中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス 2F

株式会社構造計画研究所

商品開発レシピコンテスト 担当 宛

結果発表について

2014年11月末頃 本コンテストサイト及び中野区のイベントで発表されます。

最優秀作品は2015年2月を目標に商品化・発売予定です。

詳しい情報はこちらのサイトをご覧ください。

<http://r-ichiba.com/recipe>

[7/23 オープン]

また、FBで最新の情報や状況を

アップしていますので、

こちらも是非ご覧ください。

「いいね!」もよろしく願います。



第1回商品開発レシピコンテスト最終選考

2014年6月、女性60名による第1回コンテストの最終審査が行われました。

メーカーによる試作品4作品が試食されました。間もなく最終発表、今秋商品化予定です。お楽しみに!



お問い合わせ

株式会社構造計画研究所
商品開発レシピコンテスト 担当

mail recipe@kke.co.jp tel 03-5318-3092

〒 164-0001 中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス 2F