

お知らせ

2020年8月19日

日本豆乳協会

SOY2009

日本豆乳協会

「第7回豆乳レシピ甲子園」、一般からの応募を受付中

～新部門「豆乳たっぷりおうち料理部門」を設置し、

高校生のみならず、一般からの応募も受付中～

日本豆乳協会（事務局：千代田区二番町、会長：重山俊彦 キッコーマンソイフーズ株式会社 取締役会長、事務局長：川村良弘、以下豆乳協会）では、「第7回豆乳レシピ甲子園」を開催しており、9月10日まで、高校生のみならず、一般からの応募を受け付けています。

本年の「第7回豆乳レシピ甲子園」は、高校生を対象とした既存の4部門*に加え、巣ごもり需要の拡大を受け、家庭内での豊かな食事について家族で考えていただきたいという思いから、「豆乳たっぷりおうち料理部門」を新設しました。本部門においては、高校生のみならず、一般からの応募も受け付けます。

豆乳協会が主催する「豆乳レシピ甲子園」は、今年で7回目を迎えるレシピコンテストで、食事や健康のための植物性たんぱく質の摂取の重要性を啓発する食育推進を目的に毎年、実施しています。例年、全国各地の高校生から1000件を超えるレシピの応募があり、全国の高校生を対象にしたレシピコンテストの中では、最大規模を誇ります。

また、各部門において、「最優秀賞」1作品、「優秀賞」2作品、合計15作品を選出します。各賞に選ばれた応募者には、表彰状と豆乳協会加盟企業の豆乳商品セット（最優秀賞は豆乳1年分）を進呈する予定です。また、本レシピ甲子園において、入賞した豆乳レシピは、豆乳協会が推進するレシピとして2020年11月以降、豆乳の普及活動に活用していきます。

「第7回豆乳レシピ甲子園」の応募締め切りは、9月10日です。9月末には、最終選考に残ったレシピを実際に料理研究家がレシピに沿って調理し、最終審査を行い、10月12日の豆乳の日に各賞を発表する予定です。

なお、詳しい応募要項は別紙の通りです。

既存の4部門*

地域の食材や料理に豆乳を使った「郷土料理」部門をはじめ、豆乳を使った家庭料理を考案する「おかず」部門、豆乳を使い新しい「スイーツ・デザート」を創作する部門、「豆乳×野菜部門」の合計4部門。

(参考)

日本豆乳協会は、豆乳および豆乳製品の普及を第一の目的に啓発活動を行っています。1979年(昭和54年)9月1日の設立以来、豆乳メーカー各社が会員となり、メーカー同士の親睦や情報交換、さらには他の機関や団体との協調を図っています。豆乳類の製造、加工、品質、流通に関する研究はもちろん、業界の健全な育成、発展に寄与することをミッションに日々、豆乳の普及や期待される効果・効能の啓発活動を推進しています。毎年10月12日を「豆乳の日」と制定し、業界全体を巻き込んで豆乳の普及に向けた様々な活動を展開しています。

<本件に関する報道からのお問い合わせ先>

日本豆乳協会広報事務局

(株)VAインターナショナル

田中・西岡

TEL:03-3499-0016 FAX:03-3499-0017

日本豆乳協会 第7回豆乳レシピ甲子園の実施概要

- 主催：** 日本豆乳協会
- 募集期間：** 2020年6月1日から2020年9月10日
- 募集部門：**
- ① 郷土料理部門：豆乳と郷土の食材・素材を使ったレシピ
 - ② 豆乳おかず部門：豆乳を使った様々なおかずレシピ
 - ③ スイーツ・デザート部門：豆乳を使ったデザートのレシピ
 - ④ 「豆乳×野菜部門」部門：豆乳と野菜を使ったレシピ
- 【新設】「豆乳たっぷりおうち料理部門」：家族で楽しみながら料理を作り、美味しくいただける「おうちで楽しむ豆乳料理」のレシピ**
- 賞品：** 最優秀賞各1名 計5名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳1年分
優秀賞 各2名 計10名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳3ヵ月分
最優秀学校賞1校：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳
- 審査：** 日本豆乳協会事務局、料理研究家等と厳正なる審査の上、決定。
一次審査（書類選考）を経て、最終選考を実施（料理研究家により、
レシピに従って実際に調理する）。
- 審査基準：**
- ・豆乳のおいしさを活かした料理レシピであること。
 - ・家庭で作りやすいよう、調理手順や調理時間が簡便であること。
 - ・アイディアにオリジナリティがあること。
 - ・なお、新設する「豆乳たっぷりおうち料理部門」は、特に、家族で楽しみながら料理を作り、美味しくいただける「おうちで楽しむ豆乳料理」のレシピのアイディアや食べ方提案などが審査のポイントになります。
- 入賞：**
- ・各部門より最優秀賞を合計5名、優秀賞は、合計10名を決定予定
 - ・その他、最優秀学校賞を1校決定する予定。
- 発表：** 日本豆乳協会のホームページ及び報道発表
- 応募規定：**
- ・無調整もしくは調製の、いずれかの豆乳を使用すること。
 - ・自作で未発表のもの。
 - ・幅広い年代の人に支持されるような簡単なレシピであること。

- ・応募にかかる経費は、すべて応募者の負担とします。
- ・応募は、一人につき何件でも可能。但し、重複しての入賞は致しません。
- ・新設部門のみ、高校生のみならず、一般からの応募も受け付けており、
所定の用紙による応募に加え動画でのアピールも可能です。

- 応募作品の取扱：**
- ・応募用紙や応募写真は返却しません。
 - ・入賞、選定理由に関する問い合わせは、一切受け付けません。
 - ・応募期間から外れた応募は一切受け付けません。
 - ・入賞の有無と作品のネーミングを含めた一切の権利については、日本豆乳協会に帰属します。

- 応募方法：**
- 以下の内容を必ず記載の上、A4用紙2枚以内で、下記の豆乳レシピ甲子園事務局宛てにメールもしくは郵送にて送付。（FAXでの応募は不可）
- *新設部門の一般からの応募者のみ、動画によるプレゼンテーションを受け付けます（任意）**

- 応募締切：**
- 2020年9月10日
- 郵送の場合は当日の消印有効
- メールの場合は、9月10日23:59までとする

- 応募先：**〒150-0002
- 東京都渋谷区渋谷 1-7-4 青山小林ビル 5F
- 株式会社 VA インターナショナル
- 第7回豆乳レシピ甲子園事務局 vai@va-intl.co.jp

必要項目	記載事項(必須)
応募者について	① 氏名、②住所、③電話番号、④学校名/職業、⑤年齢
レシピについて	①応募部門、②レシピ名、③作り方(箇条書き)、④材料及び分量、⑤使用した豆乳の特徴(無調整・調製)、⑥アピールポイント
写真(画像)の貼付について	完成した料理の写真を必ず貼付
動画について	「豆乳たっぷりおうち料理部門」に応募する一般のみ受付(任意)

*なお、応募用紙の個人情報については、大切に保管し、第三者に譲渡することは一切ありません。