

第2回「はちみつレシピコンテスト」入賞作品を発表

～入賞レシピはホームページなどで公開～

株式会社山田養蜂場(本社:岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生)が主催する、第2回「はちみつレシピコンテスト」の最終選考会および表彰式を、2015年3月8日(日)〈みつばちの日〉に美作大学(岡山県津山市)にて執り行いました。岡山県内3つの大学から計116品のレシピをご応募いただき、厳正な審査を経て、「はちみつを使った生活習慣病予防・対応レシピ部門」の最優秀賞に、美作大学1年 小林早悠里さん考案の「焼きサバちらし」が、「はちみつを使った簡単レシピ部門」の最優秀賞に川崎医療福祉大学2年 大嶋 奏子さん考案の「はちみつ☆香る 大根サラダ」が選ばれました。

2013年からスタートし、2回目の開催となる今回は、岡山県内の食物・栄養学科がある大学に所属する学生から、「はちみつを使った生活習慣病予防・対応レシピ」と「はちみつを使った簡単レシピ」の2つのテーマでレシピを募集。最終選考会では、書類選考で選ばれた18のレシピ考案者が美作大学に集い、実際に調理・試食を行い、料理研究家のダニエラ・シガさんをはじめとする審査員による審査の上、10品の入賞レシピを選出しました。

「生活習慣病予防・対応レシピ部門」最優秀賞



最優秀賞「焼きサバちらし」

レシピ作成:美作大学1年 小林 早悠里さん

「焼きサバちらしは、私の地元である島根県雲南地方の郷土料理をアレンジしたものです。私にとって思い出の味なので、とても嬉しく思います。はちみつが魚の臭みを消してくれ、味がまろやかになっています。」

「はちみつを使った簡単レシピ部門」最優秀賞



最優秀賞「はちみつ☆香る 大根サラダ」

レシピ作成:川崎医療福祉大学2年 大嶋 奏子さん

「はちみつは砂糖の半分の量で同じくらいの甘さを感じられると言われており、また、良質なビタミン・ミネラル類等の栄養素を含んでいます。そのため、レシピを応募するにあたり、積極的にはちみつを使用しました。」

	賞	受賞者	レシピ
生活習慣病予防・対応レシピ部門	最優秀賞	美作大学1年 小林 早悠里さん	焼きサバちらし
	優秀賞	美作大学1年 添石 成美さん	もずく丼
	特別賞	美作大学2年 原瀬 結香さん	タラと野菜の彩りハニー蒸し
		美作大学1年 小泉 まゆさん	はちみつdeカレー鳥ハム
	審査員特別賞	美作大学1年 末廣 幸子さん	鰹なまり節のはちみつ煮
簡単レシピ部門	最優秀賞	川崎医療福祉大学2年 大嶋 奏子さん	はちみつ☆香る 大根サラダ
	優秀賞	美作大学1年 佐田尾 友絵さん	あこのやきんぴら
	特別賞	美作大学1年 島尻 奈津希さん	お母さん秘伝のあぶらみそ
		美作大学2年 片岡 万里菜さん	はちみつごま鶏と豆腐の揚げ出し
	審査員特別賞	美作大学2年 武内 春希さん	鶏肉のハニーマスタードがけ

【審査員】



ダニエラ・シガ氏

順天堂大学大学院医学研究家・加齢制御医学講座協力研究員。ルーマニア・ブカレスト生まれ。ヒューロン国際大学経営学修士(MBA)修了後、テンブル大学大学院アメリカ法研究科修了。

◇本件に関するお問い合わせ◇

株式会社 山田養蜂場 文化広報室 関 (ts0975@yamada-bee.com) 〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194

TEL:0868-54-1906(月～金 9:00～17:30、土日祝除く) FAX:0868-54-3346 ホームページ: http://www.3838.com