



## ニュースリリース

### 第6回 福神漬を使ったレシピコンテスト

Webや郵送にて6月末日まで行われていました(株)新進主催の「福神漬を使ったレシピコンテスト」応募作品の審査が東京都板橋区の東京家政大学にて行われ、最優秀賞以下各賞が決定しました。

「福神漬を使ったレシピコンテスト」は 福神漬を使用した自作で未発表の料理作品を写真に撮り、レシピと、大切な方への一言メッセージを添えて新進ホームページ、携帯向けホームページ、郵送の何れかで応募するという企画です。今年は前回に引き続き審査委員長に東京家政大学の宮尾茂雄教授を迎え、作品の調理を同大学の食品加工学研究室の学生と弊社社員が応募者のレシピに基づいて行い、審査は参加者全員の投票方式で実施いたしました。

厳正なる審査の末、総応募数 121 作品の中から、次の皆様の作品に決定いたしました。

#### ☆最優秀賞：ギフトカード5万円分

- ・受賞者：(ペンネーム) エリー様
- ・作品名：味付けいらず！  
福神漬のツルトロおつまみ♪

- ・感謝のメッセージ：  
故郷の新潟にいる母。  
旬の味覚をいつも送ってくれてありがとう！  
さくらんぼ美味しかった〜♡



最優秀賞を受賞したエリー様の作品

なめこと大根おろしに福神漬の甘みとシャキシャキ感が加わり、絶妙な味と食感のバランスを生み出しています。箸休めやお酒のおつまみにも最適な一品です。レシピなど詳しくは新進ホームページをご覧ください。

#### ☆優秀賞5名様：ギフトカード5千円分

- |             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 受賞者：すたーびんぐ様 | 作品名：福神漬ジュレとビシソワーズの二層仕立て・・・写真①   |
| 〃：ゆきんこ様     | 〃：福神漬 IN!ライスボール・・・・・・・・・・・・・・ ② |
| 〃：MOMONAO様  | 〃：福神漬とろろ揚げ・・・・・・・・・・・・・・ ③      |
| 〃：やままり。様    | 〃：七福松風(しちふくまつかぜ)・・・・・・・・・・・・ ④  |
| 〃：おりえんたるまま様 | 〃：1袋 de カボチャのポーク巻き&新玉サラダオードブル⑤  |



①福神漬ジュレとビシソワーズの二層仕立て



②福神漬 IN!ライスボール



③福神漬とろろ揚げ



④七福松風 (しちふくまつかぜ)



⑤1袋 de カボチャのポーク巻き&新玉サラダオードブル

## ☆入賞 30 名様：新進のおすすめ商品セット

- ・コンテストの最後に、審査委員長 宮尾茂雄教授の講評

今回の作品は料理のバリエーション増え、さらにレベルが高くなっていました。

福神漬の存在感のあるものも多く、簡単に調理できるが美味しいものも目立ちました。

福神漬にはやはりカレー味がよく合い、応募作品にも多くありましたが、カレー自体の味が強い為、福神漬を活かした料理を作るには注意が必要だと感じました。

福神漬がトッピングになるものも存在感が強くなり良いですね。

今回の最優秀賞の「味付けいらず！福神漬のツルトロおつまみ」はご飯のおかずにはもちろん、「ツルっ、トロっ」とした食感で高齢者にも食べやすいものでした。また福神漬、なめこ、大根おろしのそれぞれ違った食感が楽しめました。

来年も更なるアイデアレシピを期待したいです。



新進では8月より同社ホームページ上で受賞作品の公開を行います。

これらのレシピが「食卓の万能調味料：福神漬」として消費者の皆様に認知して頂けることを新進では願っています。



作品を審査する宮尾教授



応募作品を審査する東京家政大学の学生たち