



日本缶詰びん詰レトルト食品協会が10月10日「缶詰の日」に

・消費者向けホームページをリニューアル

<http://www.jca-can.or.jp/useful/>

・レシピコンテストグランプリ発表

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

①消費者向けホームページを再整備

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会（東京都千代田区、会長：浦上博史）は、この度、「インターネットを活用した普及活動」の一環として、消費者向けホームページ（普及向けコンテンツ専用のポータルサイト）の再整備を実施しました。今年度行った整備の特徴は、「コンテンツ拡充（誘導数アップのための準備）」を主眼に、「扉ページ」の新設、スライドバナーの設置、レシピの追加、記事ページへのイラストの追加などを行い、ホームページを「さらに分かりやすく、見やすく」する配慮を加え、10月10日「缶詰の日」を契機にあらためてリリースいたしました。

URL : <http://www.jca-can.or.jp/>



②レシピコンテストグランプリ発表

本レシピコンテストは、本年7月26日（金）正午より9月6日（金）正午まで、およそ6週間に渡り、レシピブログ上で実施いたしました。

審査委員長を、東京料理研究会主宰の中山篤先生（元服部料理専門学校主席教授）に依頼し、応募総数315件中より選考した結果、グランプリ1名、優秀賞3名、日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞12名の計16名が受賞し、本日10月10日に発表いたしました。

URL : https://www.recipe-blog.jp/sp/r190726a_aw



各内容の詳細は以下の通り。

①消費者向けホームページを再整備

本事業の目的といたしましては、消費者に対して缶詰、びん詰、レトルト食品に対する有益なイメージ（即食性、個食性、汎用性、保存性など）について、これら情報を取得しやすい環境を整え、日常の食生活等において缶詰、びん詰、レトルト食品の積極的な活用を促すことにあります。

本事業の目的を達成する手法として、今年度は本会ホームページの再整備を実施しました。今年度行った整備の特徴は、「コンテンツ拡充（誘導数アップのための準備）」を主眼に、トップページにB to BとB to C用途を的確に振り分ける「扉ページ」の新設、閲覧者へ掲載コンテンツへの関心を喚起するためのスライドバナーの新規設置、東京料理研究会主宰の中山篤先生（元服部料理専門学校主席教授）が監修を行った「ひと手間でお店の味！になるレシピ」の追加、「缶詰・びん詰・レトルト食品について」ページへ閲覧者の理解を補足するイラストの追加などを行い、ホームページを「さらに分かりやすく、見やすく」する配慮を加えました。また、SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス=Facebook ページ）を通じた情報配信も継続し、料理実践世代（30～40歳代）から若年層まで幅広い世代に対する情報配信を引き続き行ってまいります。

また、現在、レトルト食品に特化した情報を配信している Facebook ページ「みんなのレトルト」は、今年度末をもって本会公式 Facebook ページへ統合してまいります。

②レシピコンテストグランプリ発表

今回のテーマは「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる「あともう一品」レシピコンテスト」とし、開催期間中は本のひと手間手を加えるだけで「もう一品」ができる缶詰、びん詰、レトルト食品を使ったレシピを募集いたしました。

応募されたレシピは、いずれも、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性を十分に生かして考案されたものでしたが、その中でも特徴のあるレシピが受賞作として選考されました。受賞者には缶詰、びん詰、レトルト食品の詰め合わせ他、グランプリ、各部門賞には調理器具が贈られます。レシピブログを活用したコンテストは2010年より開始し、本年で10年目となります。各賞受賞レシピは以下の通り。

・グランプリ(1名)

大豆の水煮×潰して×唐揚げ風 mishiyoshi さん

・優秀賞(3名)

缶詰であともう一品 ♪ 鯖のじゃがいもガレット カシュカシュさん

防災コーンオムレツサラダ トコトコさん

瓶詰で★沸騰する時間+数分で本格・酸辣湯(サンラータン、スーラータン)★スープが欲しい時に 食で楽しむ魔女さん

・日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞(12名)

味付け不要、カレー風味の簡単シチューv(^o^)/ haru さん

レンチンで5分！包まないコンビーフ焼売♡ Lau Ainaさん

火を使わずあつという間に出来上がり ♪鯖缶でおしゃれカナッペ Min(小林 瞳)さん

パパッと1品 ♪火も包丁も使わない！キャベツと海苔の佃煮の浅漬 TOMO(柴犬プリン)さん

コーン缶であと一品！プチプチとした食感が楽しいコーンのフリッテレ yuko(曾布川優子)さん

帆立水煮缶とオクラの冷製スパゲッティ あーぴん(道添明子)さん

やきとり缶で茶碗蒸し！ねぎま味の美味しいレンジレシピ ひろさんきっちゃんさん

材料4つ！カレー風味の鯖缶竜田揚げレシピ 立花マチ子さん

レンチンで☆ふわふわ卵の豆乳キッシュ 美容料理研究家あゆさん

ズッキーニのマーマレード炒め ceoul さん

フルーツグラタン moka さん

ミートソースのレトルトでとろ〜り ♪簡単シヤクシュカ 高野豆腐さん

＜本件に関するお問い合わせ先＞
(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 業務部 藤崎
tel:03-5256-4801 / fax:03-5256-4805

* 本会ホームページに本リリースのPDF版を設置していますのでご利用ください。

<公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 概要>

■名 称:公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

■所 在 地 :東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3F
(TEL.03-5256-4801 FAX.03-5256-4805)

■設 立:昭和2年3月

■役 割:本会は、「缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性の確保と品質の向上を図るために、必要な事項についての研究・調査、技術開発、指導及び普及啓発を行い、もって国民の豊かな食生活の実現と国民経済の健全な発展に寄与すること」を目的として組織されている団体です。

したがって、缶詰業界の指導的役割を果していると同時に、缶詰企業と行政当局や消費者を、それぞれにつなぐパイプの役割も、具体的な事業を通じて果しています。

■会 長:浦上 博史(ハウス食品グループ本社株式会社)

■会 員 数:会員(279社)・賛助会員(100社) 合計(379社)・令和元年9月現在)