



2020年7月吉日

報道関係各位

「レシピブログ」Web および Instagram 「フーディーテーブル」上で
**「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる
 “簡単&節約” レシピコンテスト」開催中**

～グランプリ発表は 10月9日(金)～

◇ 日時： 7月22日(水)～9月4日(金)

◇ 場所： レシピブログ Web サイト内

<https://www.recipe-blog.jp/sp/r200722b>

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

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、缶詰、びん詰、レトルト食品を使ったレシピコンテストとして、「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる“簡単&節約”レシピコンテスト」を料理レシピサイト『レシピブログ』web上で展開します。募集期間は7月22日(水)～9月4日(金)の6週間で、この後、グランプリ、準グランプリ等レシピ計20品を審査し、10月9日(金)より同サイトで発表します。

この料理コンテストは、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性である日常性、簡便性、即食・個食対応性、殺菌料・保存料無添加、常温長期間保存、安全性などを生活者に知ってもらうことにより、缶詰、びん詰、レトルト食品のイメージアップと利用機会の増加を図ることを目的としています。

なお、今回はレシピブログが運営するInstagramアカウント「フーディーテーブル」のフォロワーからも応募を受け付けることとし、「ブログ」と「Instagram」双方からの多角的なコンテスト開催といたしました。また、これにより授賞者数を昨年の16名から20名に増枠いたしました。

缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる“簡単&節約”レシピコンテスト・概要

- | | |
|---------|--|
| 1. 催事名 | 缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる“簡単&節約”レシピコンテスト |
| 2. 主催 | 公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 |
| 3. 開催期間 | 2020年7月22日(水)～9月4日(金)
・レシピ募集 7月22日(水)正午～9月4日(金)正午
・審査期間 9月4日(金)正午～10月9日(金)正午
・発表（グランプリレシピ発表期間含む）
10月9日(金)正午～10月23日(金)正午 |
| 4. 開催場所 | 「レシピブログ」Web上およびInstagram「フーディーテーブル上」 |
| 5. 内容 | レシピコンテスト（レシピ募集および優秀レシピの発表等） |

＜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。

「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる“簡単&節約”レシピコンテスト」 紹介

■ 缶詰、びん詰、レトルト食品レシピ募集 (7/22(水)~9/4(金))

「レシピブログ」Web トップページならびに本会ホームページに設置したコンテストバナーやリンクから、「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる“簡単&節約”レシピコンテスト」コーナー (<https://www.recipe-blog.jp/sp/r200722b>) において利用者自慢のアレンジレシピを募集。

また、レシピブログが運営するInstagramアカウント「フーディーテーブル (foodietable.jp)」のフォロワーからも、以下のハッシュタグを記載することで、Instagram上での投稿受け付を可能といたしました。

#缶びんレトルト節約レシピコンテスト

#フーディーテーブル #フーディストモニター

■ 審査期間 (9/4(金) ~10/9(金))

■ 発表期間 (10/9(金)~10/23(金))

■ 受賞者には缶詰、びん詰、レトルト食品詰め合わせをプレゼント！ グランプリ、準グランプリ受賞者には豪華な副賞も！

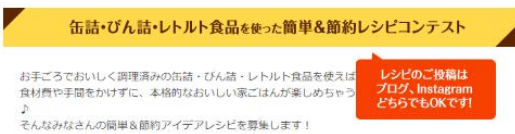
本コンテストは、グランプリ2名、準グランプリ4名、日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞14名に授賞します。昨年の受賞者数合計は16名でしたが、今回はInstagramからの投稿を記念して、受賞者数を計20名に増枠いたしました。

グランプリが2名となっていますが、ブログ部門とInstagram部門からそれぞれ1名を授賞いたします。

すべての受賞者には「缶詰、びん詰、レトルト食品セット 3,000円相当分」を贈呈しますが、グランプリと準グランプリ受賞者には、豪華な副賞もご用意しております(便利な調理器具)。

■ 審査委員長に今泉マユ子先生

本コンテストの審査には、「レトルトの女王、缶詰の達人♪」として、多くのレシピ集の出版実績などをお持ちで、マスメディアでも大活躍中の、管理栄養士・防災士・災害食専門員・今泉マユ子先生にご参加いただきます。



<公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会とは>

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、一般社団・財団法人法に基づいて設立された一般社団法人で、公益法人認定法に基づいて公益性を認定された社団法人です。現在、わが国の缶詰、びん詰、レトルト食品工業を営む企業数は、約340社で、工場数は約400工場、このうち約260社、330工場が本会に加盟しており、会員企業によって全国生産量の90%以上をカバーしています。

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、業界の指導的役割を果たしていると同時に、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たしています。

<10月10日は缶詰の日>

明治10年(1877年)10月10日、北海道開拓使が石狩川で獲れたサケを原料に我が国ではじめて缶詰の商業生産を開始しました。このような歴史の記録をもとに、日本缶詰びん詰レトルト食品協会では創立60周年を機に10月10日を『缶詰の日』に制定しました。