



「レシピブログ」Web上で

「忙しい朝に大助かり♪

缶詰・びん詰・レトルト食品を使った お弁当おかずレシピコンテスト」開催

◇ 日時： 6月20日(金)～7/18日(金)

◇ 場所：レシピブログ Web サイト内

<http://www.recipe-blog.jp/sp/r140620a>

公益社団法人 日本缶詰協会

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：西 秀訓）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、「忙しい朝に大助かり♪缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト」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6月20日（金）～7月18日（金）の4週間で、この後、優秀レシピ4品を審査・抽出し、8月18日により同サイトで発表します。

そして、この催しで授賞した優秀レシピは、8月31日（日・防災の日の前日）にベルサークル秋葉原にて開催する「防災の日 缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2014 in 秋葉原」において、来場者の試食投票による最終審査を経てグランプリを決定いたします。

この料理コンテストは、「お弁当のおかず」をキーワードに缶詰、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。

忙しい朝に大助かり♪

缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト・概要

- | | |
|---------|---|
| 1. 催事名 | 忙しい朝に大助かり♪
缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト |
| 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 | 2014年6月20日（金）～7月18日（金）
・レシピ募集 6月20日（金）12:00～7月18日（金）12:00
・審査期間 7月18日（金）12:00～8月18日（月）12:00
・発表（グランプリレシピ発表期間含む）
8月18日（月）12:00～9月8日（月）AM10:00 |
| 4. 開催場所 | 「レシピブログ」Web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

忙しい朝に大助かり♪

缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト 紹介

■ 缶詰、びん詰、レトルト食品レシピ募集(6/20(金)～7/18(金))

レシピブログ Web トップ (<http://www.recipe-blog.jp/>) ページに設置したコンテストバナーから「忙しい朝に大助かり♪ 缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト」コーナー (<http://www.recipe-blog.jp/sp/r140620a>) で、利用者自慢のお弁当おかずレシピを募集。他、甲南女子大学名誉教授・奥田和子先生による災害食の選び方など缶詰、びん詰、レトルト食品等の活用についての詳しい解説も。

The image shows a screenshot of the Recipe Blog website. At the top, there are navigation links and a search bar. Below that, a large banner for the contest is displayed. The banner features the text '忙しい朝に大助かり♪' (Busy Morning Help!) and '缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピコンテスト' (Lunch Box Side Dish Recipe Contest using Canned, Bottled, and Retorted Foods). It includes an image of a bento box and a small character. Below the banner, there are two buttons: '缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったお弁当おかずレシピを投稿する' (Submit Recipe) and '缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったみんなのお弁当おかずレシピを見る' (View Recipes). At the bottom, there is a section titled 'これまでのコンテストにもお弁当に役立つレシピがある!' (There are recipes useful for lunch boxes in previous contests!) with images of various recipes and their authors.

■ 審査期間(7/18(金)～8/18(金))

■ 発表期間(8/18(金)～9/8(月))

レシピ募集期間に投稿のあったレシピのなかから優秀賞 4 名、日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞 11 名を選出。

これら授賞者(15 名)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。

さらに、優秀賞に選抜されると、8/31(日・防災の日前日)開催の「防災の日 缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル 2014 in 秋葉原」にてグランプリ決定戦へ出場

優秀賞受賞者 4 名は、自ら催事会場で調理のデモンストレーションを行い、来場者(一般)による試食・投票でグランプリを決定!

グランプリ受賞者には、サーモス(株)提供の「シャトルシェフ」を、次点 3 名にもサーモス(株)より「真空断熱ケータイマグ」を贈呈。

<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 350 社で、工場数は約 420 工場、このうち約 270 社、350 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。

事業内容としては主に、①缶詰に関する科学的研究・調査 ②技術の指導・公開 ③缶詰の普及宣伝 ④講演会・講習会等の開催 ⑤雑誌・書籍等の刊行、などを行っております。当協会は、缶詰産業の中核体として大きな役割を果たし、業界と消費者、行政とのパイプ役を果たすための事業を推し進めています。

<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。