



**「レシピブログ」Web上で
「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる
10分レシピコンテスト」開催
～グランプリ発表は10月20日(金)～
◇ 日時： 8月25日(金)～9月29日(金)
◇ 場所：レシピブログWebサイト内**

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：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、「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる10分レシピコンテスト」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8月25日(金)～9月29日(金)の5週間で、この後、グランプリ、部門賞等優秀レシピ計16品を審査し、10月20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。

缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる10分レシピコンテスト・概要

1. 催事名 缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる10分レシピコンテスト
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 **2017年8月25日(金)～9月29日(金)**
 - ・ レシピ募集 8月25日(金)正午～9月29日(金)正午
 - ・ 審査期間 9月29日(金)正午～10月20日(金)正午
 - ・ 発表（グランプリレシピ発表期間含む）
10月20日(金)正午～11月6日(月)正午
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

* 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 10分レシピコンテスト」 紹介

■ 缶詰、びん詰、レトルト食品レシピ募集(8/25(金)～9/29(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「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる 10分レシピコンテスト」コーナー (<http://www.recipe-blog.jp/sp/r170804a>) で、利用者自慢のアレンジレシピを募集。

The image shows a screenshot of the Recipe Blog website. At the top, there's a navigation bar with 'HOME', '特選メニュー', '人気ランキング', 'みんなのブログ', 'みんなのレシピ', and 'メニュー検索'. Below that is a search bar and a 'レシピ検索' button. A 'モニター' section highlights 'コラボ企画' and 'モニターレシピやレシピブログがきっかけになった企画のお知らせ'. The main banner is for the '缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる 10分レシピコンテスト' (Recipe Contest using canned, bottled, and retorted foods in 10 minutes). It includes details about the contest rules, such as 'あじく調理済みの缶詰、びん詰、レトルト食品をつかさねるといって簡単に一品の完成がめ!' and '朝ごはん、ランチ、晩ごはんのおかずやおつまみなど 10分できるスピードレシピを募集します!'. The contest period is 'レシピ投稿期間: 9月15日(金)正午まで'. Below the banner are two buttons: '缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる 10分レシピを投稿する' and '缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる みんなの10分レシピを見る'. To the right, there's a '4つの部門' section with icons for '朝ごはん', 'ランチ', '晩ごはん', and 'おつまみ'. A '安全性' section asks 'きびかり、塩だん精は大丈夫?' and '食品の表面の洗いせびり、本物の豆腐、くぼみは食品に問題ありません'. A '賞品のポイント' section states '「缶詰、びん詰、レトルト食品」がおいしく工夫して使われている調理工程が少なく、時間をかけず簡単にできる'. At the bottom, there's a 'これまでのコンテスト' section with a table of past contests.

これまでのコンテストの 投稿レシピも参考に	★2016年	★2015年	★2014年	★2013年
	★2012年	★2011年	★2010年	

■ 審査期間(9/29(金)～10/20(金))

■ 発表期間(10/20(金)～11/6(月))

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!

本コンテストには、「朝ごはん部門」、「ランチ部門」、「晩ごはん部門」、「おつまみ部門」の4つの部門を設定。各部門で優秀なレシピには部門賞を(部門各1名)、さらに部門賞のうち最も優れたレシピをグランプリといたします(1名)。また、惜しくも次点となった各部門の3レシピには日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞を授賞します(受賞者は計16名)。

授賞者の16名には「缶詰、びん詰、レトルト食品セット3,000円相当分」を贈呈します。

さらに、グランプリ、部門賞には豪華な副賞も!

グランプリ受賞者には、日立製「コンベクションオーブントースター(HMO-F100)」を、部門賞3名(グランプリ受賞者を除く)にはコールマン社製「アルミライスクッカー」を贈呈します。

※グランプリと部門賞の賞品は重複しません。

<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、びん詰、レトルト食品に関する科学的研究・調査 ②技術の指導・公開 ③缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発 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、びん詰、レトルト食品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。