



**PRESS RELEASE**

2020年3月25日

報道関係者各位

**2019/20 くるみの惣菜&デリ新商品開発コンテスト  
初代グランプリは  
「クルミとナスと味噌のラザニア仕立て(ホテルモントレ 福永 隆二氏)」に決定!**

カリフォルニアのくるみ生産農家と加工業者を代表する米国農務省の外郭団体カリフォルニア くるみ協会(本部:米国カリフォルニア州フォールサム CEO:ミシェル M.コネリー)が主催する「2019/20 くるみの惣菜&デリ新商品開発コンテスト」にて、このほどグランプリを含む6賞が決定しました。

去る3月13日、都内で実施した最終審査会で、「サラダ部門」「米・麺類部門」「創作部門」の3部門に応募した75作品の中から受賞した作品は次の通りです。

▽グランプリ=「クルミとナスと味噌のラザニア仕立て」(ホテルモントレ 福永 隆二氏)

▽サラダ部門 金賞=「ごぼうのくるみそサラダ」(岩田食品株式会社 棚橋 莉子氏)

▽米・麺類部門 金賞=「クルミ味噌と華ちらし寿司(花穂紫蘇を添えて)」(株式会社まつおか 上田 茂雄氏)

▽創作部門 金賞=「くるみベジタブルカレー8 種野と十六穀米ご飯」(株式会社成城石井 松永 圭氏)

▽審査員特別賞=「くるみたっぷり酢豚」(有限会社本郷鶏肉 畑中 毅氏)

▽ヘルシーアイデア特別賞=「シソ香る鯖とくるみの和風ブルスケッタ」(株式会社ゼンチク販売 鈴木 ひかり氏)

※作品の写真、セールスポイントは別紙参照。

同協会初の開催となる本コンテストは、日本ではくるみパンで馴染みの深いくるみを「かける、まぜる、すりつぶす」ことで、和洋中を超えた幅広い料理に適應する汎用性の高い食材として定着させることを目的に、アメリカ大使館アメリカ農産物貿易事務所(ATO)と日本惣菜協会が後援、日本食糧新聞が特別協力し、2019年10月16日~2020年2月26日、全国の中食・外食業界に向けて募集を行いました。

審査項目は、くるみの生かし方(食感や風味のアピール)、バランス(味覚・出来栄え・印象度・食バやすさなど)、市場性(再現性・普及性・販売方法の提案)、独創性(アイデア・デザイン・ネーミング・食バ合わせや食シーンの提案)、健康感(くるみの栄養価と全体の栄養バランスとの調和)。



くるみには、体内で生成できないため食品から取る必要のある必須脂肪酸が多く含まれています。とりわけ、植物性オメガ3脂肪酸の $\alpha$ -リノレン酸(ALA)をナッツ類の中で唯一豊富に含み、一つかみ(約 25g)で成人 1 日分の目安(1.6~2.2g)が摂取できます\*。また、抗酸化値も高く、食物繊維、ビタミン B1、マグネシウムなどのミネラルも含み、メタボリックシンドロームの予防や、血液をさらさらにし、血管をしなやかにする効果や、認知機能改善に効果があるとされています。

\*日本人の食事摂取基準(2020 年版)より

くるみはまた、近年「スーパーフード」として海外で高い人気を誇っており、日本でも「低糖質」食品であることから、外食や惣菜・デリ等のメニュー化に新たなビジネスチャンスとして注目されています。カリフォルニア くるみ協会では、今回の受賞作品をより多くの人に食べて頂けるよう、受賞各社の商品化を期待するとともに、積極的に販売促進活動をサポートしていきます。

#### ■カリフォルニア くるみ協会(California Walnut Commission)とは

カリフォルニア州の約 4,800 軒のくるみ生産者と約 100 社のくるみ加工・販売業者から成る、カリフォルニア州食品農業局(CDFA)管轄の非営利団体です。1987 年に設立され、生産者の課徴金と米国連邦農務省からの活動資金により、各種調査・研究、輸出相手国において商品の販売を伴わない啓蒙活動を行っています。海外では日本の他に韓国、中国、インド、トルコ、UAE、EU、ドイツ、スペイン、イギリスに代表事務所を置いています。対日活動は 1986 年にスタートし、その主な役割はカリフォルニア産くるみの需要拡大を目的とする宣伝、PR、販売促進、調査などを企画実施することであり、高品質なカリフォルニア産くるみを広めるための様々なマーケティング活動を展開しています。現在カリフォルニアくるみ産業界は世界で流通するくるみの約 2/3 を生産しています。カリフォルニアくるみに関する健康情報、レシピ、または産業界に関する情報は、[www.walnuts.org](http://www.walnuts.org)(英語)及び [www.californiakurumi.jp](http://www.californiakurumi.jp) (日本語)まで。

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

■カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所 (担当: 高島、金子)

URL : <https://www.californiakurumi.jp/>

E-mail: [contact@kurumi-jp.org](mailto:contact@kurumi-jp.org) TEL: 03-3221-6488 FAX: 03-3221-5960



## 2019/20 くるみの惣菜&デリ新商品開発コンテスト 入賞作品のご紹介

### ■グランプリ

作品名: クルミとナスと味噌のラザニア仕立て

応募者: ホテルモントレ 福永 隆二氏

セールスポイント: くるみをローストし、粗く砕きくるみの香り、食感を楽しみながら、くるみに会うレーズン、味噌で食べやすくらザニア仕立てにしました。



### ■サラダ部門 金賞

作品名: ごぼうのくるみそサラダ

応募者: 岩田食品株式会社 棚橋 莉子氏

セールスポイント: 「女性に嬉しいアンチエイジングサラダ」のコンセプトで、①くるみに含まれるビタミンE(抗酸化作用)と人参に含まれるベータカロテン(皮膚の粘膜を丈夫にする)でお肌をきれいに保つ※ベータカロテンは油(マヨネーズ)と一緒に取ることで吸収率UP ②ごぼうに含まれる食物繊維で腸内美人に。



#### ■米・麺類部門 金賞

作品名: クルミ味噌と華ちらし寿司(花穂紫蘇を添えて)

応募者: 株式会社まつおか 上田 茂雄氏

セールスポイント: くるみを味噌と合わせることで、こくがうまれ酢飯と合わせることで、更に美味しさが増す。飾りにトマトや錦糸玉子、きゅうり、花穂紫蘇を盛り付けることで、彩も良くお客様の目を引き、ひな祭りや祭事に使用。くるみにはオメガ3脂肪酸が含まれ、血液中の脂質濃度を下げる働きがあり、コレステロールを下げることから、ダイエット、美肌効果もあると言われています。



#### ■創作部門 金賞

作品名: くるみベジタブルカレー8種野と十六穀米ご飯

応募者: 株式会社成城石井 松永 圭氏

セールスポイント: くるみを挽いて、自家製でくるみペーストを作り、カレーソースに加えることで味に奥行きを出しました。また、トッピングにもオープンで香ばしく焼いたくる



みをにせています。自家製のフライドオニオン、かぼちゃ、人参、おくらなどの野菜をふんだんにのせました。動物性原料を使用していません。くるみの風味を最大限に活かし、野菜がたっぷり取れるカレーです。



#### ■審査員特別賞

作品名: くるみたっぴり酢豚

応募者: 有限会社本郷鶏肉 畑中 毅氏

セールスポイント: トッピングのローストしたくるみから感じられる、旨みと感触そしてお肉に練り練り込んだくるみから後引く風味を感じて頂ける、くるみたっぴりの酢豚に仕上げております。ナッツと中華は相性が良いと考え、今回酢豚と掛け合わせてみました。





### ■ヘルシーアイデア特別賞

作品名: シソ香る鯖とくるみの和風ブルスケッタ

応募者: 株式会社ゼンチク販売 鈴木 ひかり氏

セールスポイント: 販売意図 ①健康志向の更なる拡大に貢献する: 好きな時に好きなものを好きなだけ食べられる時代に日本人のみならず世界の人々に楽しく、美味しく、健康的な食事を提案したいと考えました。②ホームパーティ需要の増加にアプローチする: 消費税増税による中食の増加や、国際色豊かなイベントに伴う外国人の国内増加により、ホームパーティが増えています。そこで日本人だけでなく、外国人にも日本の味を楽しんでいただきたいと思い、ヘルシーさと楽しさをかけ合わせたメニューを考えました。

セールスポイント ①健康面: オメガ3 脂肪酸がたっぷりなくるみと鯖に加え、脂溶性ビタミンが豊富なトマトやシソを合わせました。脂溶性ビタミンは脂質と一緒に取ることで吸収性が高まります。また、オメガ3 脂肪酸は加熱に弱いいため、生のままくるみを使用しました。②くるみ×和風調味料: くるみと味噌を合わせることでくるみの風味や香りが一層引き立ちます。また味付けに味噌を使うことで「和」を生み出すことができると考えました。パンやトマト、鯖など柔らかい食材と合わせることで食感のアクセントにもなります。③外国人へのアプローチ: 鯖特有のにおいが苦手という外国人も多いですが、味噌のマスキング効果、しそやトマトと合わせることで独特の風味が緩和されます。外国人にも馴染みがあるくるみと合わせることで食べやすくなると考えました。また、ブルスケッタ風にすることで外国人も親しみやすい料理になると考えます。④「ヘルシー」「楽しい」を提案できる販売戦略: 鯖缶メーカーとコラボして缶詰コーナーにアレンジレシピとして掲出したり、意外と知らない食べ合わせのレシピなどを載せることで更なる販促に繋がると考えます。

