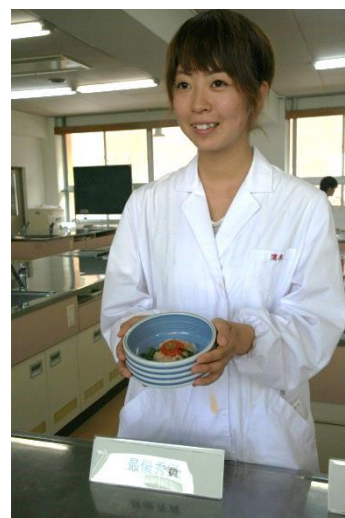


## 山田養蜂場が地元の大学と連携して 岡山県初の「はちみつレシピコンテスト」を開催しました 80のアイデアレシピから入賞レシピを決定

株式会社 山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生）は、8月3日「はちみつの日」のイベントとして、美作大学（岡山県津山市 理事長・藤原 修己（ふじわら おさみ）氏、学長・船盛 茂（ふなもり しげる）氏）とともに、はちみつを使ったレシピコンテストを開催しました。

最終審査会では、80のアイデアあふれるレシピの中から1次審査を通過した20のレシピを会場で調理・実食し、審査を行いました。最優秀賞には、食物学科1年の濱本 巴奈（はまもと はな）さんの「疲労回復！卵黄のハチミツ味噌漬け」が選ばれました。



左) コンテスト中の様子 右) 最優秀賞を受賞した食物学科1年の濱本巴奈さん

### ◆入賞レシピ

#### 最優秀賞（1名）

「疲労回復！卵黄のハチミツ味噌漬け」／1年 濱本 巴奈（はまもと はな）さん

#### 優秀賞（2名）

「はちみつの黒豆寿司～地元LOVE～」／1年 春名 紗良（はるな さら）さん

「鯛のはちみつ丼」／3年 平野 美智子（ひらの みちこ）さん

#### 特別賞（3名）

「魚介と野菜の生春巻き」／2年 服部 裕子（はっとり ゆうこ）さん

「はちみつクリーム大福」／3年 浦崎 瑞黄（うらさき みずき）さん

「キラキラはちみつゼリーのフレンチサラダ」／2年 芦田 愛佳（あしだ あいか）さん

#### 審査員特別賞（1名）

「夏だ！熱いな！アイス！！」／4年 禰保 光貴（ねほ こうき）さん

※レシピは、山田養蜂場の販促物やHPなどで紹介する予定です。

また優秀なレシピについては、山田養蜂場で商品開発を行い、全国販売も検討します。



最優秀賞を受賞した「疲労回復！卵黄のハチミツ味噌漬け」は、はちみつ、ニンニク、味噌などを合わせた漬けダレに卵黄を数日間漬け込んだもの。栄養価の高いはちみつを生かし、健康面を考慮した料理であることが評価されました。

◀本件に関するお問い合わせ▶

株式会社 山田養蜂場 文化広報室 多田、黒瀬 〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194

TEL: 0868-54-1906 (月～金 9:00～17:30、土日祝除く) FAX: 0868-54-3346 HP: <http://www.3838.com>

## コンテスト概要

- 主催 : 株式会社 山田養蜂場
- 共催 : 美作大学 ※食物学科、児童学科、社会福祉学科からなる私立大学  
【住所】〒708-8511 岡山県津山市北園町 50 【電話番号】0868-22-7718  
【HP アドレス】<http://mimasaka.jp/>
- 募集内容 : 山田養蜂場の熟成アカシア蜂蜜をたっぷり使ったアイデアあふれるレシピ
- 応募資格 : 美作大学 全在校生
- 選考状況 : 応募のあった 80 のレシピから、1 次審査の書類選考により 20 のレシピを選出。  
最終審査会では、1 次審査通過者が実際に調理を行って入賞 7 つのレシピを決定しました。  
※レシピは、山田養蜂場の販促物やHPなどで紹介する予定です。また優秀なレシピについては、山田養蜂場で商品開発を行い、全国販売も検討します。
- 募集期間 : 6月24日(月)～7月17日(水) ■最終審査会 : 8月3日(土)
- 審査委員長 : ダニエラ・シガ氏  
※順天堂大学大学院教授でアンチエイジングの第一人者、白澤卓二氏の講座の協力研究員。  
養蜂大国ルーマニア出身の料理研究家。
- 入賞賞品 : 最優秀賞 1 名/総額 3 万円相当の弊社商品と商品券  
優秀賞 2 名/総額 1 万円相当の弊社商品と商品券  
特別賞 3 名/総額 5 千円相当の弊社商品と商品券

## 選考基準

以下の審査項目を元に 5 名の審査員で評価し、入賞レシピを決定しました。

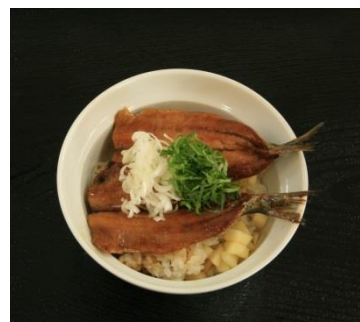
- ①味がよい ②オリジナリティがある (はちみつと食材の組み合わせに斬新さがある)
- ③はちみつと相性のよい料理になっている ④見た目がよい (料理の色合いが美しく、センスが感じられる)
- ⑤身体に良い素材を使用している ⑥はちみつの栄養分が損なわれない調理方法である
- ⑦身体に良い調理方法である ⑧複数の調味料がバランスよく使用されている

## 入賞レシピ紹介



左) 優秀賞を受賞した  
「はちみつの黒豆寿司～地  
元 LOVE～」  
はちみつを加えた酢飯のま  
るやかな味わいと黒豆の食  
感を楽しめる一品です。

制作者 : 1 年 春名 紗良  
(はるな さら) さん



左) 優秀賞を受賞した  
「鍋のはちみつ丼」  
ご飯に、はちみつと相性の  
良いりんごを混ぜ込んだ、  
程よい酸味のさっぱりとし  
た丼です。

制作者 : 3 年 平野 美智子  
(ひらの みちこ) さん