

大切な人が“笑顔”になるような、美味しくて、ワクワクするレシピを考案しましょう♪

145th

お祝い弁当を考案した理由(400字から600字程度)

● キーワード 例: 彩り・健康・嗜好の満足など

● 理由

例: いつも、忙しく働く母に感謝を込めた祝い弁当に仕上げました。季節感を意識しながら、魅力的な母に合わせてお洒落な祝い弁当になるよう見た目にこだわりました。また、年齢的にも体調を崩しやすい年ごろのため、健康面への配慮も加えています。こだわった点は、……など

レシピ

● すべての料理名と、それぞれの料理で利用した食材や調味料、調理方法(煮る、焼く、揚げる、和える等)を記入してください。その他、伝えておきたいことがある場合は簡単にご記入ください。

例: 1 ちらし寿司(たけのこ、おぼろ、玉ねぎ梅しそ漬け、きゅうり)  
→ 具材は表面に、色どりを飾る。  
2 煮物 A(がんとどき、赤こんにゃく、わかめ、桜にんじん、たけのこ)  
B(うすい豆、小芋、桜にんじん)  
→ Aは一緒にうす味で炊き合わせにする。にんじんは梅型に切る。  
→ Bのうすい豆は、塩ゆでした後、調味料にひたす。  
→ Bの小芋は柔らかく煮る。

第1回

Elegance Recipe Contest

梅花

# エレガンス レシピコンテスト

～ハレの日のお祝い弁当～



Challenge &  
Elegance

グランプリ《音羽賞》1作品

賞金5万円

優秀賞5作品

- 大阪ガスネットワーク いただきます賞
- 大阪府中央卸売市場賞
- 大阪モノレール賞
- カゴメ 野菜がとれたで賞
- ポーラ エステフェイシャル賞

● 主催 梅花女子大学 食文化学科

● 協力 大阪ガスネットワーク株式会社、大阪府中央卸売市場管理センター株式会社、大阪モノレール株式会社、大阪モノレールサービス株式会社、株式会社音羽、カゴメ株式会社、株式会社ポーラ

● 後援 大阪府茨木保健所

## コンテスト開催にあたって

梅花女子大学食文化学科は、調理の資格（調理師資格）と製菓の資格（2級菓子製造技能士（洋菓子）受検資格）という二つの国家資格を取得することが可能なカリキュラムをもつ、日本で唯一の学科です。2012年に開設されて以来、学科の名称通り「食文化」に有為な女性の教育に日々、取り組んでおります。

食文化学科は、「チャレンジ&エレガンス」という学園スローガンのもと、2023年4月からは「クッキング&スイーツ、世界に美味しい笑顔を」というキャッチフレーズを掲げ、さらなる人材育成に努めております。キャッチフレーズの「美味しい笑顔を」には、食材を育てた人、料理した人やサービスした人、食べた人や見守っている人も、食を通じて美味しい笑顔が世界にあふれるようにとの想いを込めています。

学科創設10年を超えた節目として、美味しい笑顔を広げ、食への興味を深めてもらいたいと考え、これからの日本食文化の発展をになうたくさんの人に集まってもらいたいと考えました。そこで、これからの日本の食文化発展をになう中学生や高校生みなさんに向けて、この度の「エレガンスレシピコンテスト」を企画しました。より多くの人の笑顔を生み出す「エレガンスレシピ」への、多数のご応募をお待ちしております。

## 応募要項

- **応募資格** 近畿圏の中学生・高校生
- **募集テーマ** ハレの日のお祝い弁当
- **応募期間** 2023年7月1日(土)～9月5日(火)消印有効
- **賞**
  - 👑 グランプリ《音羽賞》1作品 賞金5万円
  - 👑 優秀賞5作品
  - 大阪ガスネットワーク いただきます賞
  - 大阪府中央卸売市場賞
  - 大阪モノレール賞
  - カゴメ 野菜がとれたて賞
  - ポーラ エステフェイシャル賞※受賞作品はレシピアイデアを元に商品化され、店頭で販売されます。
- **注意**
  - 応募は個人に限ります。
  - 応募されたレシピの権利は、株式会社音羽に帰属します。今後、そのレシピのアイデアが商品化されることもあります。
  - 応募者のオリジナルであること。(他社商品を真似ることは禁止)
  - 過去に応募、商品化されたものは無効となります。
  - 他のコンテスト等との二重応募は禁止します。
- **選考**
  - 1次選考 結果発表 9月中
  - 1次選考通過者は10月7日(土)梅花女子大学でお披露目会及び入賞者発表
  - ※お披露目会では、調理は株式会社音羽が行い、入賞者が盛り付けを行います。
  - ※デリバリー・テイクアウトでの提供を仮定するため仕入れや食品衛生上食材を変更する場合があります。
- **審査会場** 梅花女子大学学生会館3F

- **メールで応募の場合**

Eメールにて、メール件名に「エレガンスレシピコンテスト応募」、本文に応募用紙内のすべての必要事項を記入し、レシピ画像を添付の上、下記までお送りください。

✉ **メールアドレス** elegancerecipe@baika.ac.jp  
梅花女子大学  
「エレガンスレシピコンテスト」係

- **ファックスで応募の場合**

応募用紙に必要事項を記入の上、下記までお送りください。

☎ **Fax** 072-643-6277  
(企画部企画グループ)

- **郵送で応募の場合**

応募用紙に必要事項を記入の上、下記へご郵送ください。

※応募用紙や写真は、お返すことができませんのでご了承ください。

学校でまとめて応募するときには、レシピをまとめて一つの封筒に入れ、裏面に学校の名前・住所・電話番号と、応募担当の先生の名前・電話番号をお書きください。

✉ **郵送先**  
〒567-8578 大阪府茨木市宿久庄2-19-5  
梅花女子大学 企画部 企画グループ  
「エレガンスレシピコンテスト」係

個人情報の取扱について: 応募にあたりお知らせいただいた氏名、住所その他の個人情報は、本コンテストの審査、本人および所属校への連絡などに利用します。

お問合せ

梅花女子大学 企画部

大阪府茨木市宿久庄2-19-5    ✉ **メール** elegancerecipe@baika.ac.jp    **企画部**    ☎ TEL:072-643-6303

Elegance Recipe Contest  
梅花

# エレガンスレシピコンテスト

～ハレの日のお祝い弁当～

## 審査基準

- 大切な人を思い浮かべ、一緒に食べたい祝い弁当であること
  - 販売すると仮定し、下記の条件を満たしていること
- 条件**
- 1 必須 ちらし寿司 or 赤飯のいずれか、または両方を入れること
  - 2 価格 3,000円程度 ※原価35%～40%以内
  - 3 原価 食材価格で1,200円程度
  - 4 容器 紙折箱(縦16.5cm・横25cm・高さ4cm)6区画

## 応募用紙

所属学校名	学年	氏名(フリガナ)
住所	TEL	メール

お祝い弁当のネーミング(タイトル) ● ネーミングは大切なポイントです!みなさんの自由な発想で名付けてください。

お祝い弁当の名前をご記入ください!

### 内容 ● お祝いの目的

例:  
「親の誕生日に、感謝の気持ちと今後の健康への祈りを祝い弁当に込める。」など

### ● 季節(春など)

旬の食材 例:  
そら豆・グリーンアスパラ・わかめ・たけのこ・鱈など

### ● お祝い弁当の料理内容(6区画)

- |              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 1 ちらし寿司      | 4 出汁巻玉子、鱈の西京焼き、野菜        |
| 2 煮物         | 5 旬野菜の天ぷら、エビの天ぷら         |
| 3 鶏五目ごはん、漬け物 | 6 ほうれんそうの白和え、たらこの和え物、酢の物 |
- ※表紙写真のお祝い弁当だと、上のような書き方になります。参考にしてください。

### ● 写真またはイメージ画像、イラスト

写真でも手描きの絵でもOK!  
紙折箱の6区画に盛り付けイメージ図を記載。  
どのようなメニューか分かるように説明を添えてください。

\*デリバリー・テイクアウトでの提供を仮定するため、お披露目会では仕入れや食品衛生上食材を変更する場合があります。