

いつまでも楽しく美味しく食べる /

# 第6回 レシピコンテスト



メディモ



メディアバ

いつもマルハニチロのメディケア食品を応援頂きありがとうございます。  
 メディケア食品は「食を通じて健康を応援する」というコンセプトのもとに創られたマルハニチロのブランドです。ユニバーサルデザインフードを提供しており、食べやすさや栄養バランスへの配慮はもちろん、毎日の食事を楽しんでいただけるよう、味、見た目、品揃えにこだわっております。  
 召し上がる方が本当に美味しいと思い、全量食べて元気に過ごしていただけるような食事作りを目指していきたいと考えております。“いつまでも楽しく美味しく食べる”を一緒に実現していきませんか？

## 応募方法

### 応募条件

管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理学専攻の学生の方、その他興味のある方(グループでの応募も可能です) 学生で多人数応募の場合、学校へまとめてサンプル送付とさせていただきます。(HPに掲載の利用規約をご確認の上、お申し込みください。)

### 応募内容

「やさしい素材」「やさしいおかず」「New素材 de ソフト」シリーズを使用したオリジナルレシピ

### 評価項目

かむ力の弱くなった方が最期の一口まで美味しいと思ってもらえるようなレシピ  
 再現しやすく、だれが作っても簡単に作れるレシピ

①美味しさ ②再現性(分量が合っているか) ③簡便性 ④盛り付け ⑤やわらかさ(設定したものと相違がないか) ⑥栄養価

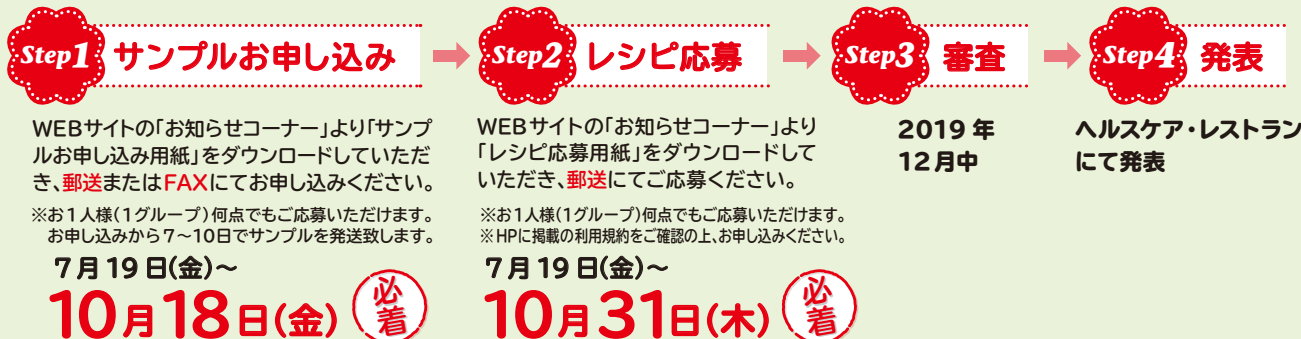
### 応募締切

サンプルお申し込み締切: 7月19日(金)~10月18日(金)必着 レシピ応募締切: 7月19日(金)~10月31日(木)必着

### 審査・発表

厳正な審査の上、入賞作品を決定し、ヘルスケア・レストランおよびマルハニチロのWEBサイトにて発表させていただきます。  
 WEBサイト: <https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp> (「マルハニチロのメディケア食品」で検索)  
 <審査員> 麻植有希子先生(SOMPO ケアフーズ株式会社 一般社団法人 健康長寿科学栄養研究所 代表理事)  
 工藤美香先生(駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 准教授)

## コンテストの流れ



ダウンロードはWEBサイトから

マルハニチロのメディケア食品

検索

<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp>



## 賞品

### グランプリ

選べる調理家電 **2万円相当**  
 過去の例(圧力鍋・ヌードルメーカー・ジューサー・ミキサー・お菓子の型等)  
**1名(グループ)**

### 準グランプリ

選べる調理家電 **1万円相当**  
 過去の例(ホットプレート・コーヒーメーカー・電気ケトル・アイスメーカー等)  
**2名(グループ)**

**特別賞** カタログギフト 4,000円相当  
**5~8名**

**参加賞** マルハニチロ商品 500円相当 (介護食ではありません)  
**1レシピ1セット**

◆応募に関する備考 ◎お預かりした個人情報(氏名、電話番号、都道府県以外の住所、メールアドレス等)は、サンプルのお届けや応募内容の確認等前記に付帯する業務に使用させていただきます。◎ご応募内容(レシピ・写真)の著作権(著作権法27条、および28条に定める権利を含みます)は、主催社に帰属するものとし、WEBサイトや印刷物で活用させていただく場合がございますので、ご了承のうえご応募ください。◎ご応募内容(レシピ・写真)は返却いたしかねますので、ご了承ください。◎審査の途中経過や経緯については公表いたしません。◎参加賞はご応募点数につき、1セットとさせていただきます。

お問い合わせ先



マルハニチロレシピコンテスト事務局

TEL: 03-6833-4191

(受付時間: 平日9時~17時)

# 昨年受賞者へのインタビュー

質問1 レシピコンテストに参加してよかったこと 質問2 次回への意気込み・応募者の方へのメッセージ

特別養護老人ホーム戸室和楽ホーム  
管理栄養士  
吉野 夏世さん



第5回グランプリ  
「豚丼」

「より美味しそうに見える食事」を心がけています!!

1 入居者様が「より美味しそうに見える食事」を心がけてレシピを考案しました。普段とは違う見た目に食欲が高まり、残菜も少なくなり、入居者様から「美味しかった～」の一言が聞かれました。介護職員からは、咀嚼・嚥下もスムーズな様子が伺え、食べやすそうだったとの報告も受けました。

2 今後は、他職種からも様々な意見を頂き、メニュー作りに生かしていきたいと思えます。また、調理業務の負担軽減につながるレシピも考案したいです。コンテストに応募したことで、日々の業務とは違うアプローチで創意工夫できました。みなさんも学びの場として応募してみませんか?

(応募時) 西南女学院大学栄養学科  
株式会社日本アクセス  
伊勢 詩音さん



第5回準グランプリ  
「奄美の郷土料理 彩り鶏飯」

上手く活用することで  
美味しいレシピが完成しました!

1 地元である奄美大島の郷土料理「鶏飯」を、噛む力が弱くなった方でも楽しめるようメディアケア食品で提案できたことが1番の喜びです。また、ソフト食はあまり美味しいイメージがなかったのですが、今回のレシピコンテストを通して、味も見た目もメディアケア食品を上手く活用する事で、満足のいく料理が出来ることを実感しました。

2 レシピの開発では、やさしい素材の調理法や各素材の食感等を確認し、どのような調理法で、どの程度味付けをすると美味しいのか等を試行錯誤しました。試作を重ねていく内に自分のイメージ通りになっていき、最後には大きな達成感を感じる事ができ、本当に楽しい時間でした。

文教大学 健康栄養学部 管理栄養学科 笠岡ゼミ  
大学生  
山崎 萌永さん 安 栄利子さん



第5回準グランプリ  
「いちごのムースケーキ」

これがきっかけで、施設のメニューに採用されました!

1 今回、レシピコンテストに参加したことで地元の特別養護老人ホームにて、行事食として提供していただきました。ご利用者様からおいしかったとご好評をいただき、大変うれしかったです。テーマが「いつまでも楽しく美味しく食べる」であったため、見た目も華やかになるようにこのレシピを考えました。そのため実際に楽しく美味しい食事のきっかけになれたことは貴重な経験となりました。

2 やさしい素材は食材の味を活かしつつ、咀嚼機能が低下した方でも美味しく食べられる商品なので、誰もが扱いやすく簡単に料理に利用できると感じました。この商品の特性を活かしつつ喫食者に好まれるレシピを開発することが大切だと思いました。

特別養護老人ホーム一心苑  
調理士  
佐々木 友美さん



第5回特別賞  
「いかの甘辛炒め」

新たな食材の可能性を  
発見できます!

1 日頃使用している食材の可能性を知る事ができたので、より一層美味しい食事作りができるようになりました。又、サンプルをいただけるので新しい商品もためす事ができ、栄養士への提案ができるようになりました。

2 同じ食材でいかに美味しく作るかいろいろ工夫しているとは思いますが、新たな食材の可能性を見つけるにはとても良い機会になります。特にやさしい素材は、使い次第で常食からムース・ゼリー食まで使用できて便利な食材です。まだ使用した事のない人はぜひ、この機会にためてほしいと思います。毎回レシピコンテストに応募する事でまた新たなメニューを考え提案しようと思えます。

社会福祉法人慶寿会 松林ケアセンター  
管理栄養士  
宮城島 宏さん



第5回特別賞  
「赤鼻のトナカイおはぎ」

食べる意欲の向上・作業  
効率の改善に繋がっています!

1 やさしい素材の商品としての「見た目」「香り」「物性の安定」などの良さから日常使いをさせてもらう機会となり、食べる意欲の向上・作業効率の改善につながった事。

2 コンテスト挑戦には、「落選」する恐怖がつきまといりますが、結果だけでなく挑戦している過程を評価してくれる存在がいます。だから、まずは挑戦することから始めてみませんか?

医療法人永寿会福島病院  
チームeiyoさん



管理栄養士・調理師の  
チーム力がより深まりました!!

1 今回、レシピコンテストに参加するにあたり、管理栄養士・調理師のチーム力がより深まりました。これらの商品を用いて自分たちで本当に美味しい料理ができるだろうか、と不安な気持ちがありました。作成してみると実に美味なお好み焼きができました。大阪粉もんお好み焼きは大阪のソウルフードです。嚥下機能が低下した方でも、食べてもらえる一品を作成でき、大満足です。

2 今回使用させていただいた商品は、クオリティが高く、アレンジしやすいものでした。ソフト食等を導入していない病院・施設・在宅でも使いやすいと思います。次回は定食風のメニュー考案ができれば、と考えています。



第5回特別賞  
「“大阪粉もん”おこのみ焼き」



▼受賞作品は下記からご覧になれます。

マルハニチロ メディケア食品 レシピコンテスト   
<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/recipecontest>



▼過去の応募作品は下記からご覧になれます。

マルハニチロ クックパッド   
<https://cookpad.com/kitchen/11815609>

