

【報道関係者各位】

CR-18-73

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2018年3月26日

**センチュリーロイヤルホテル×公益社団法人 北海道栄養士会
北海道 150 年事業「北海道みらい事業」
みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクールを開催
2018年4月15日(日)から募集開始。テーマは、「ポスト・石狩鍋」
受賞作品は、学校給食の献立や飲食店でのメニュー化を検討**

今年5月10日に開業45周年を迎えるセンチュリーロイヤルホテル（総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区）は、公益社団法人北海道栄養士会（会長：山部秀子、以下：栄養士会）との共催で、管理栄養士・栄養士や調理師を目指す学生らを対象に、北海道の食材を活用した独自の「新しい郷土料理」の開発を目指した「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」を2018年4月15日（日）から開催いたします。公募で集まったレシピは、厳正な書類審査を通過した上位12名を選出し、8月下旬に決勝大会を開催し、「最優秀賞」「優秀賞」等を決定し、受賞作品は、学校給食での献立化を目指してまいります。このほか、石狩管内の飲食事業者でのメニュー販売やレシピ集を作成し、各種食育関連のイベント等で配布するなどの普及・啓発活動を実施する予定です。

本コンクールは、1973年の開業以来、北海道の食材を使用したメニュー開発・提供等に取り組んでいる当ホテルと道民の食育推進、管理栄養士・栄養士の資質向上に取り組んでいる栄養士会が力を合わせて、北海道の新しい郷土料理レシピを開発するプロジェクト。アイヌ民族の伝統的な料理「オハウ」が起源とされている北海道の郷土料理「石狩鍋」に着目し、同料理を「道産食材を用いた具だくさんの食べるスープ」と定義し、北海道産の秋鮭、鹿肉、野菜、お米をメインに使用したオリジナルのスープレシピを募集いたします。また、本コンクールの募集告知として、ホームページやSNS、広報印刷物等で、北海道における伝統料理の歴史や作り方なども紹介し、先人たちが築き上げた伝統の食文化の保存、継承にも取り組んでまいります。

本コンクールの実行委員長である桶川は、「北海道内には、アイヌ民族の伝統的食文化や地域の特産品や気候、風土を生かした郷土料理が受け継がれている。特に「石狩鍋」は、農林水産省による農山漁村の郷土料理百選にも選定され、道内をはじめ、広く道内外に「ふるさとの味」として、認知されるようになってきた。是非、次世代に愛され親しまれる現代風なアレンジを加えた「新しい郷土料理」を生み出してほしい」とコメントしております。

概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

《みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール 概要》

○コンクール名称：みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール

○主催：みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール実行委員会
(センチュリーロイヤルホテル、公益社団法人 北海道栄養士会)

○協賛：株式会社あい風、北海道ぎょれん、ホクレン農業協同組合連合会

○後援：北海道、北海道150年事業実行委員会、公益社団法人北海道アイヌ協会、
札幌市、一般社団法人札幌観光協会、石狩市(予定)、石狩市教育委員会、
一般社団法人石狩観光協会、あき味の会 他

○協力：札幌市役所地下食堂(運営：滝本食品(株)他

○お問い合わせ：

「みらいの食べる北海道スープレシピコンクール」事務局
センチュリーロイヤルホテル内(〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2)
TEL：011-210-9340 ※受付時間は、10：00～17：30（土日祝を除く）

○募集期間：2018年4月15日（日）～2018年6月15日（金）

○募集内容：テーマ「北海道の食材を使用した、具たくさん食べるスープ」

【指定食材】北海道産秋鮭、鹿肉、野菜、お米

○応募資格：

- ・日本在住で、管理栄養士、栄養士および調理師を目指す専門、短大、大学生、料理愛好家のアマチュアの方等。
- ・個人で、4部門全てにエントリーすることもできます。但し、応募要件を満たしていないものは無効とさせていただきます。
- ・一次選考(書類審査)を通過した方は、実技審査と表彰式(2018年8月下旬)に参加していただきます。
- ・実技審査、表彰式会場までの交通費は事務局で負担します。

○応募部門：下記メイン食材は、いずれも北海道産に限る

- ① 秋鮭メインの具たくさんスープ部門
- ② 鹿肉メインの具たくさんスープ部門
- ③ お野菜たっぷりのポタージュ部門
- ④ 北海道米のスープ主食部門

○審査方法・審査基準：

- ・レシピは加熱調理とし、衛生管理の配慮がされた調理方法とします。
- ・指定食材以外の北海道食材を使用した場合は1品目1点、3品目以上5点として加点対象とします。
- ・原材料費は4人分で1,000円以内とします。
- ・制限時間90分以内で作れるレシピとします。
- ・レシピ制作の意図や想いが伝わってくるもの。調理の工夫ポイント等の明示。
- ・レシピ名や献立名の独自性や創造性。
- ・和洋中のジャンルは問いません。

- ・オリジナルのものに限り、他の料理コンテストに応募していないもの、レシピカードや本、パッケージなどに公表されていないものとする。万が一、第三者からの権利侵害の主張等、トラブルが発生した場合、本コンクール実行委員会ならびに後援、協賛団体・企業等は一切責任を負いかねますので、予めご了承ください。

○審査員：敬省略

- ・審査委員長 荒川義人(北海道食育コーディネーター会座長、札幌市食育推進会議会長
札幌保健医療大学 保健医療学部 栄養学科 学科長)
- ・山部秀子(公益社団法人 北海道栄養士会会長、天使大学 看護栄養学部 栄養学科 教授)
- ・金子厚(センチュリーロイヤルホテル総調理長)他

○応募方法：下記のいずれかでご応募ください。

- ・センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ(<http://www.cr-hotel.com/>)より
「みらいの食べる北海道スूपレシピコンクール」シートをダウンロードし、この応募シートと仕上がりの料理写真を、同ページの専用フォームからお送りください。
- ・センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ(<http://www.cr-hotel.com/>)より
「みらいの食べる北海道スूपレシピコンクール」シートをダウンロードし、この応募シートと仕上がりの料理写真を、下記宛てご郵送ください。

【郵送先】〒060-0061 札幌市中央区南1条西5丁目20郵政福祉札幌第一ビル4F

公益社団法人北海道栄養士会

「みらいの食べる北海道スूपレシピコンクール」事務局宛

○審査方法：

一次審査(書類審査)

審査期間：2018年7月1日(日)～7月15日(日)

実行委員会が委嘱した審査員が書類審査を行います。

決勝大会(実技審査・試食審査)・表彰式

開催日：2018年8月下旬

【会場】札幌市内

応募者本人が調理(制限時間:90分で4人分を調理)し、実行委員会が委嘱した審査員、後援・協賛団体・企業の審査員による試食審査を行います。食材購入費は3,000円を上限といたします。

○賞：名称は仮称

最優秀賞 1名(全部門より1名)

優秀賞 3名(最優秀賞を受賞した部門を除く3部門より1名ずつ)

審査員特別賞他を予定

○結果発表方法：

- ・コンクールの結果発表は、2018年8月下旬を予定しております。
入賞者の発表は、センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ(<http://www.cr-hotel.com/>)にて行います。
- ・受賞に関してのお問い合わせにはお答えできませんのでご了承ください。

○応募レシピの取り扱いについて:

- ・応募作品(レシピ(画像を含む)及びコメント、応募者氏名など応募されたすべての項目)においては、主催者に所属するものとし、新聞、テレビ、雑誌、各種印刷物、ホームページ等に二次使用する場合がございました。予めご了承ください。誌面の都合や表記統一のため、レシピ上の表現やレシピ名等が変更されることがあります。
- ・応募作品は、コンクール終了後引き続き当サイトに掲載させていただきます。
- ・本コンクールに応募したことにより、上記の留意事項について、(応募者)本人の承諾を得たこととさせていただきます。

○入賞作品の取り扱いについて:

- ・学校給食の献立化
- ・石狩市内の飲食事業者による提供と各種商品化
- ・レトルト、インスタント等商品化
- ・受賞作品のレシピ紹介のほか、石狩鍋をはじめとした北海道の郷土料理の歴史などの解説入りの冊子の制作、各種食育関連イベントでの配布。ホームページ、SNS等へ掲載し、普及・啓発活動
- ・料理講習会を開催し、参加者に具体的な調理方法等の助言・指導
- ・センチュリーロイヤルホテルでのメニュー販売
- ・札幌市役所地下食堂でのメニュー販売

◆みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール事業実施主体

○センチュリーロイヤルホテル 概要

名 称: センチュリーロイヤルホテル
所 在 地: 〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連 絡 先: TEL: 011-221-2121 FAX: 011-231-2538 URL: <http://www.cr-hotel.com/>
開 業: 1973年(昭和48年)5月10日
代 表 者: 総支配人 桶川 昌幸
事業内容: ホテル経営、運営

○公益社団法人 北海道栄養士会 概要

名 称: 公益社団法人 北海道栄養士会
所 在 地: 〒060-0061 札幌市中央区南1条西5丁目20 郵政福祉札幌第一ビル4F
連 絡 先: TEL: 011-251-7071 FAX: 011-251-0783 URL: <http://hoku-ei.sakura.ne.jp/>
設 立: 1984年(昭和59年)8月3日
代 表 者: 会長 山部 秀子
事業概要: 道民の栄養改善に関する調査および研究(道民の食生活実態調査など)、
道民の栄養および、健康に関する知識の普及のための講演会、栄養相談等の開催、
栄養士のための研修会などの開催、機関紙の発行、その他、この法人の目的を
達成するために必要な事業(国、道、関係団体からの委託事業など)

2018年3月25日現在
以上