

自慢のアイデア料理が大集合！ アメリカ産ピーナッツバターを使ったレシピコンテスト 入賞者発表！ ～最優秀賞は『ソイ&ソイ ヴィーガン担担麺』～

この度、アメリカンピーナッツ協会（本部：米国ワシントン DC、駐日事務所：東京都港区南青山、代表：天野いづ美）は、今夏初開催となる「アメリカ産ピーナッツバターを使ったレシピコンテスト」の本審査会を、9月23日（水）に東京有楽町のホームメイドクッキングに於いて開催いたしました。応募総数327点の中から、8作品が入賞し、その中から最優秀賞（1名）優秀賞（1名）優良賞（6名）を決定いたしましたので発表いたします。

今回見事「最優秀賞」に輝いたのは、東京都 吉田愛子さんの『ソイ&ソイ ヴィーガン担担麺』です。卵・乳・肉を使わず、ピーナッツバターを上手に使うことによって、お肉を使ったようなコクを出しています。クラッチ（粒）タイプのピーナッツバターを使用しているため、ピーナッツの粒と麺がよくからみ、満足感がしっかりと感じられる仕上がりになっています。また、鶏ガラスープの素の代わりに昆布つゆを使っているため、ヴィーガン料理としても完成度が高い逸品です。



『ソイ&ソイ ヴィーガン担担麺』

「優秀賞」は、神奈川県 益邑尚子さんの『ザクザクピーナッツチキン』です。ピーナッツバターとササミ肉をよく混ぜ合わせることで、卵や小麦粉を使用せずに衣をつけて揚げています。また、衣は香ばしく、カリカリとした食感が楽しめるコーンフレークを使用しているのもポイントです。おかずはもちろん、お酒のおつまみ、持ち寄りパーティなど、冷めても美味しいのでお弁当にも最適です。



『ザクザクピーナッツチキン』

「優良賞」の6作品は以下となりました。



北海道 栗原千津子さん
『切り干し大根のピーナッツ酢みそ和え』



埼玉県 高瀬明美さん
『坦々ピーナッツムース』



静岡県 執行文子さん
『ピーナッツバター風味のヘルシー春巻』

「本件に関するお問い合わせ」
アメリカンピーナッツ協会広報事務局／担当：かいしょう 改正、風間
E-mail：apc@prinfo.jp



千葉県 安松貴世さん
『本格的 スパイシーピーナッツバター
チキンカレー』



東京都 佐野晶子さん
『ピーナッツ風味の甘辛焼きおにぎり』



東京都 木戸上かおりさん
『ピーナッツバター・チキンバーガー』

今年初めての開催となる同コンテストは、7月6日（月）から8月28日（金）までの募集期間に327作品の応募があり、一次審査の書類選考により8作品を選出しました。本審査は、ホームメイドクッキングの協力により、試作・試食審査を行い、入賞作品を決定しました。選考基準は、①見栄え ②味 ③手軽さ ④独創性の4ポイントです。

本審査のゲスト審査員である、料理研究家、ファミリークッキングスクール主宰 浜内千波先生からは、「今回の入賞者からは、日本人の思考力の高さ、いろいろな国の料理にトライしていこうというチャレンジ精神を強く感じました。私たち日本人は料理に、砂糖・塩・酢・醤油などの調味料やソース・マヨネーズ・ケチャップなどを上手く取り入れてきていますが、ピーナッツバターも調味料のひとつとして使いこなす日が近い将来訪れると思っています。栄養価・多様性・簡便性に優れたピーナッツバターが日常的にそばにある生活を薦めています。」と総評をいただきました。

主催者のアメリカンピーナッツ協会 駐日代表の天野いず美は、「入賞作品の8作品は、それぞれに違った良さが現われていてレベルが高く、ピーナッツバターのアレンジ力に感動しました。そして、家庭料理はもちろんのこと、外食にも広くプロモーションしていくことができると確信しました。今後もより多くの方に、米国産のピーナッツ及びピーナッツバターを食べていただく機会を増やすように取り組んでいきます。」とコメントを述べています。



<審査員> 左から、

アメリカンピーナッツ協会 アカウントエグゼクティブ/
岩崎裕美、株式会社ホームメイドクッキング 常務
取締役/加藤美弥子氏、ファミリークッキングスクール
主宰/浜内千波氏、米国大使館農産物貿易
事務所 副所長/バレット・バンパス氏、アメリカンピ
ーナッツ協会 駐日代表/天野いず美、米国大使
館農産物貿易事務所 マーケティングスペシャリス
ト/野口樹里氏、アメリカンピーナッツ協会 マーケ
ティングコーディネーター/北澤幹一郎