



Press Release

令和元年 12 月 18 日
循環型社会推進課
(内線 2356)

【食品ロス削減】

「愛顔の食べきりアイデアレシピ」優秀アイデア賞等の決定について

家庭における食品ロス削減につながる「愛顔の食べきりアイデアレシピ」を募集したところ、県内外から 423 作品の応募がありました。

本日、事前審査を通過したレシピ 11 作品について、試食による審査会を開催し、優秀アイデア賞 3 作品、特別賞（コープえひめ賞、フジ賞各 1 作品）を決定しましたのでお知らせします。

なお、表彰式については、県食品ロス削減推進協議会（令和 2 年 2 月開催）において実施予定です。

◎優秀アイデア賞（3 作品）

レシピ名及び概要	受賞者
ごはんバーグ 残り物の冷ごはん、にんじんや玉ねぎの切れ端、捨ててしまいがちなキャベツの芯、それらを合挽肉と混ぜて作るハンバーグ	松山市 ウエッジウッドブルーの会 会表 野口じゅん子様
コロッケグラタン 余りもののコロッケを使ったグラタン	松山市 えんどう ひさえ 遠藤 久絵様
パン粉のパンケーキ 小麦粉や卵液がついてしまったパン粉を完全に使い切るパンケーキ。ふんわり焼きあがるよう牛乳の代わりにヨーグルトを使用	広島県広島市 はらだ 原田ゆかり様

◎コープえひめ賞

レシピ名及び概要	受賞者
小腹をうめつくすミニスパグラタン 餃子の皮とたくさん余っているひやむぎを使い切る、皮はパリパリ中はモチモチのミニグラタン	伊方町 ますだ みすき 増田 美咲様

◎フジ賞

レシピ名及び概要	受賞者
完熟バナナ救済！！朝の 1 杯ミック酢スムージー 黒くなった完熟バナナと 2 種類のお酢を使ったスムージー。忙しい朝に、食欲のない時に、ダイエットにおすすめ	松山市 よこた ともゆき 横田 友幸様

4 審査委員（敬称略）

所 属 等	氏 名	備 考
愛媛大学農学部准教授	垣原 登志子	委員長
（株）フードスタイル代表取締役	近藤 路子	
愛媛県学校栄養士協議会会長	茨木 仁美	
生活協同組合コープえひめ専務理事	山川 光男	
（株）フジお客様サービス・品質管理推進室長	月原 文子	
愛媛県県民環境部環境局長	宇佐美 伸次	

5 協 力 生活協同組合コープえひめ・株式会社フジ・愛媛調理製菓専門学校

【審査会】

○日時 令和元年 12月 18日（水） 10時 30分～

○場所 学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校 6階・カフェ実習室

《審査対象レシピ11作品》 ※受付順

- 1 野菜室断捨離麦味噌炒（やさいしつ だんしゃり むぎみそいため）
- 2 ごはんバーグ
- 3 カレー春巻き
- 4 コロケグラタン
- 5 素敵にリメイク！スパニッシュ オム ピラフ カレー風味
- 6 小腹をうめつくすミニスパグラタン
- 7 うにポテぎょうざ
- 8 完熟バナナ救済！！朝の1杯ミック酢スムージー
- 9 高野豆腐 DE 和風フレンチトースト
- 10 ビシソワーズ風豆乳スープ
- 11 パン粉のパンケーキ