

阪神・淡路大震災 30年 災害時に活用できるレシピの頂点が決定 「食べとう？KOBE 防災レシピコンテスト」 1月19日(日) 2次審査・表彰式を開催



蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本勇治）は、参画中の神戸市民の食課題解決のための市内企業で結成されたプロジェクトチーム「食べとう KOBE」の活動の一環として、阪神・淡路大震災 30年を機に、災害時に活用できるレシピコンテスト「食べとう？KOBE 防災レシピコンテスト～みんなで考える！備蓄から生まれる安心レシピ～」を募集しました。そしてこの度、2025年1月19日（日）に、58作品の応募の中から1次審査を通過した11作品について、調理・試食による2次審査・各賞発表と表彰式を開催します。食べとう KOBE 参画企業であるマルヤナギも審査委員として参加いたします。今後も「食べとう？KOBE」参画メンバーと共に、神戸市民の食育推進に向けて取り組んでまいります。

「食べとう？KOBE 防災レシピコンテスト」2次審査・表彰式概要

阪神・淡路大震災から30年となる節目を迎えるにあたり、災害時、被災者の健康を守る食事の大切さが改めて注目されています。食べとう？KOBE 防災レシピコンテスト実行委員会では、備蓄食品やローリングストック品等を使った、災害時に活用できる料理のレシピコンテストを開催し、心身ともにストレスの大きい災害時だからこそ、元気が出て、安心できる、あなたのいちおし料理を募集しました。兵庫県下58作品の応募の中から1次審査を通過した11作品について、調理・試食による2次審査・各賞発表と表彰式を開催します。

<概要>

- (1)日時 2025年1月19日(日) 午前10時00分から午後12時30分
- (2)会場 キャナルタウン中央4階 健康ライフプラザライフキッチン 神戸市兵庫区駅南通5-1-2(JR兵庫駅から徒歩3分)
- (3)参加者 1次審査を通過した11組(20名)

(4)プログラム

- 10時00分～ 開会
10時10分～11時00分 調理
11時00分～12時00分 試食審査、審査会
12時00分～12時30分 表彰式、閉会

※一般の方の見学はできませんのでご了承ください。取材をご希望の方は、1/17（金）17時までにご連絡ください。

<2次審査参加作品一覧>

① クラムチャゾット
② 美味しい「ゆでゆで厚揚げサラダ」
③ パクッと食べる、おいなりビーフン
④ ビーンズスープカレー
⑤ 火も包丁も使わない！栄養満点！「切り干し大根と鯖味噌の和えサラダ」
⑥ エコで簡単！ミートリゾット
⑦ とろ〜りおかゆ入り！食べる甘酒！
⑧ みんなでシェア！ほっこり野菜蒸しパン
⑨ ポリ袋で簡単調理！栄養満点風鮭うどん！
⑩ もちもち！サバ味噌ひとくち餃子
⑪ ソースの香りで元気アップ↑「神戸そばめし」

上記11作品の中から、以下の賞を進呈予定です。

・最優秀賞 1点 ・優秀賞 2点 ・ユニバーサル賞 1点 ・各社企業賞 数点
後日、受賞レシピ集を作成配布、こうべ食フレ！ホームページ上で発表予定です。

<審査委員(敬称略・五十音順)>

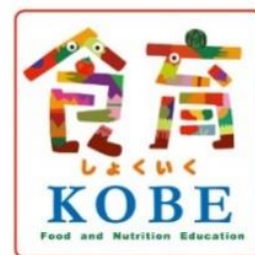
足立 了平 (神戸市健康局歯科専門役/ときわ病院 歯科・歯科口腔外科 部長)

坂本 佳奈 (食文化・料理研究家)

三谷 加乃代 (日本栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT)兵庫 リーダー)

ほか 食べとう？KOBE 参画企業社員など

食でつながろう！笑顔と健康



<主催>

食べとう？KOBE 防災レシピコンテスト実行委員会

(エム・シーシー食品株式会社、オリバーソース株式会社、カネテツデリカフーズ株式会社、ケンミン食品株式会社、生活協同組合コープこうべ、フジッコ株式会社、株式会社プロアクティブ、株式会社マルヤナギ小倉屋、六甲バター株式会社)、神戸市)

<問い合わせ先>

【取材に関すること(取材申込先)】

株式会社プロアクティブ 神戸市中央区京町 83 三宮センチュリービル 3F

担当：盛島 (もりしま) E-mail : morishima@pac.ne.jp

【その他に関すること】

株式会社マルヤナギ小倉屋 担当：山崎 (やまざき)、追田 (おいた) E-mail : koho@maruyanagi.co.jp