

# 今年も開催決定！6レシピメディア横断型コンテスト～ にっぽんの食卓をお酒のチカラでもっとおいしく～ 『タカラ レシピコンテスト2021』

“タカラ本みりん”と“タカラ「料理のための清酒」”を使用した  
「お酒のチカラがわかるレシピ」を募集

【特設サイトURL】 <https://takara-recipecontest.jp/>  
【応募期間】 2021年4月12日（月）～6月6日（日）

宝酒造株式会社は、“タカラ本みりん”と“タカラ「料理のための清酒」”を使用した日本一のレシピを決定する「タカラ レシピコンテスト2021」を4月12日（月）より開催いたします。本コンテストは、昨年より実施しているレシピメディア横断型コンテストで、昨年実施した4つのレシピメディアに「mamasta」と「オリーブオイルをひとまわし」を加えた、6つのレシピメディア（クックパッド・レシピブログ・おうちごはん・みんなのきょうの料理・mamasta・オリーブオイルをひとまわし）でレシピを募集。“タカラ本みりん”と“タカラ「料理のための清酒」”を使った「お酒のチカラがわかるレシピ」がテーマのコンテストです。



## 6つのレシピメディアサイトにて募集



“タカラ本みりん”は、料理に上品な甘みやてり・つやを与え、コクとうまみが加わるなど、料理をよりおいしくすることはもちろん、食事からデザートまで様々なレシピで活用でき、昨年の「本みりんコンテスト」では合計1800件を超えるバラエティに富んだレシピが集まりました。今年は、応募コースとして“タカラ本みりん”に加え、食塩0（ゼロ）で素材の生臭みを消し、料理を風味よく仕上げる“タカラ「料理のための清酒」”を設定しました。

本年3月に実施した「自炊に関するアンケート調査」では、昨年6月の調査結果と比較すると、「料理機会が増えた」と回答した方が増加。特に若年層については、食卓を囲んで家庭料理を食べることで「おうち時間が充実する」と回答した方が増え、また半数以上が「おいしい料理を作る」ことに料理の楽しさを感じると回答しました。「レシピサイトをみる時間が増えた」「調味料にこだわるようになった」と回答した方も増えています。こうした声にもお応えすべく、本コンテストを通して、お酒のチカラで普段の料理をよりおいしく楽しんでいただく方法を発信していきます。

審査員は、昨年に引き続き、料理上手として知られるタレントの“ギャル曽根”さんをはじめ、服部学園 理事長の“服部幸應”さんと和食割烹「祇園さゝ木」主人の“佐々木浩”さん、さらに今年は、インスタグラム フォロワー数70万人超えの大人気料理家ユニット“ぐっち夫婦”もお招きし、コンテストを盛り上げます。特設サイトでは、本コンテストの開催記念として、“タカラ本みりん”と“タカラ「料理のための清酒」”を使った“ぐっち夫婦”のオリジナルレシピも公開します。

グランプリに輝いた方には“タカラ本みりん”、“タカラ「料理のための清酒」”のほか、ギャル曽根さんからのビデオレターや、佐々木さんが講師を務める日本料理教室へのご招待など、素敵な賞品をご用意しています。

## < レシピメディア横断型コンテストについて >



「料理を作る楽しさを多くの方にお届けしたい」という思いに賛同いただき、レシピメディア横断型コンテストが実現。昨年からスケールアップし、今年は、子育て世代のユーザーに人気の「mamasta」、男性のための料理・家事メディア「オリーブオイルをひとまわし」を加えた計6つのレシピメディアにてレシピを募集します。

“タカラ本みりん”、“タカラ「料理のための清酒」”を使用したバラエティ豊富なレシピで、料理の楽しさを発信していきます。

## < 応募・審査に関して >

本コンテストでは、どなたでもご応募いただける「本みりんコース」「料理のための清酒コース」「本みりん&料理のための清酒コース」と、小売企業等に勤務されている方を対象とした「流通部門」をご用意しております。

### レシピコンテストの流れ

#### 予選

2021年4月12日(月)~6月6日(日)

下記いずれかのレシピメディアに会員登録後、オリジナルレシピを応募してください。

\*「cookpad」「おうちごはん」「みんなのぎょうの料理」は応募の前に会員登録が必要です。詳しい応募方法・募集期間はレシピメディアにより異なりますので、各レシピメディアをご確認ください。



レシピ募集期間  
5/10(日) 10:00まで



レシピ募集期間  
5/18(日) 12:00まで



レシピ募集期間  
6/6(日) 23:59まで



レシピ募集期間  
5/6(日) 12:00まで



レシピ募集期間  
5/30(日) 23:59まで



レシピ募集期間  
5/16(日) 23:59まで

各メディアから各コース1品ずつ  
合計18品が優秀賞として選出

#### 決勝

2021年6月14日(日)~

みなさんの投票 & 審査員審査

\*投票キャンペーンの詳細は後日このサイトで発表します。

7月上旬 グランプリ発表!

「本みりんコース」「料理のための清酒コース」  
「本みりん&料理のための清酒コース」応募フロー

### 【STEP①予選】4月12日(月)~6月6日(日)

6つのレシピメディアで、「お酒のチカラがわかるレシピ」を募集。

※応募方法はレシピメディアにより異なりますので、各レシピメディアをご確認ください。

### 【STEP②】

各メディアから各コース1品ずつ、合計18品を優秀賞として選出。

### 【STEP③決勝】6月14日(日)~

一般投票 & 審査員審査

※投票の詳細は後日発表いたします。

### 【STEP④】7月上旬予定

グランプリ発表(各コース1名)

## <商品概要>



### タカラ本みりん

原材料は国産米100%。米のうまみを引き出す米麴とオリゴ糖を豊富につくる米麴を使用した米麴二段仕込により、オリゴ糖約50%アップ（当社比）で、料理に豊かなうまみと上品でまろやかな甘みを与える本みりんです。

タカラ本みりん「国産米100%」〈米麴で甘みまろやか〉500MLらくらく調節ボトル  
([https://www.takarashuzo.co.jp/cooking/rakuraku\\_bottle/](https://www.takarashuzo.co.jp/cooking/rakuraku_bottle/))



### タカラ『料理のための清酒』

米麴たっぷり2倍（当社清酒比）。米のうまみを引き出す黄麴と、生臭みを消す有機酸を豊富に生み出す白麴を使用した米麴双麴仕込により、素材の生臭みを消し、料理にコク・うまみを与える効果が高い料理清酒です。

タカラ「料理のための清酒」〈米麴たっぷり2倍〉500MLらくらく調節ボトル  
([https://www.takarashuzo.co.jp/cooking/rakuraku\\_bottle/honseishu.html](https://www.takarashuzo.co.jp/cooking/rakuraku_bottle/honseishu.html))

## <タカラ レシピコンテスト2021 概要>

- キャンペーン名 : ~にっぽんの食卓をお酒のチカラでもっとおいしく~ タカラ レシピコンテスト2021
- 特設サイトURL : <https://takara-recipecontest.jp/>
- テーマ : お酒のチカラがわかるレシピ
- 応募部門 : ①本みりんコース ②料理のための清酒コース ③本みりん&料理のための清酒コース  
(どなたでも応募可能)  
④流通部門 (小売企業等に勤務されている方)
- 応募受付 : ①②③レシピメディア (クックパッド、レシピブログ、みんなのきょうの料理  
おうちごはん、mamasta、オリーブオイルをひとまわし)  
④特設サイト
- レシピ応募期間 (予選) : 2021年4月12日 (月) ~6月6日 (日)  
※応募締切はレシピメディアにより異なります。詳しくは各レシピメディアをご確認ください。
- 投票&審査期間 (決勝) : 2021年6月14日 (月) ~
- 結果発表 : 2021年7月上旬予定
- 審査員 : 服部幸應 (服部学園 理事長)、佐々木浩 (祇園さゝ木 主人)  
ギャル曾根 (タレント)、ぐっち夫婦 (料理家ユニット)
- 賞品 : 【優秀賞】 ギャル曾根さんセレクト「HASAMIプレート」  
ぐっち夫婦さんサイン入りレシピBook「ぐっち夫婦のお弁当大作戦」  
タカラ酒類調味料セット  
松竹梅白壁蔵「滯(みお)」スパークリング清酒750ml  
(1本ギフトボックス入り)  
審査員署名入りの優秀賞賞状  
【グランプリ】 グランプリ受賞記念ビデオレターDVD  
「京」名料理人に学ぶ日本料理教室 ご招待  
グランプリ表彰盾
- 後援 : NPO 法人日本料理アカデミー

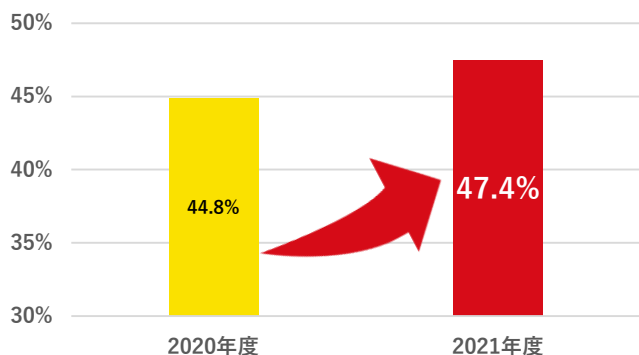
宝酒造では、2021年3月に、20～40代の女性400名を対象に「自炊に関する意識調査」実施いたしました。

調査名：自炊に関する意識調査  
期間：2021年3月26日（金）～3月29日（月）  
調査対象：子供あり女性200名、子供なし女性200名  
年齢：20～49歳

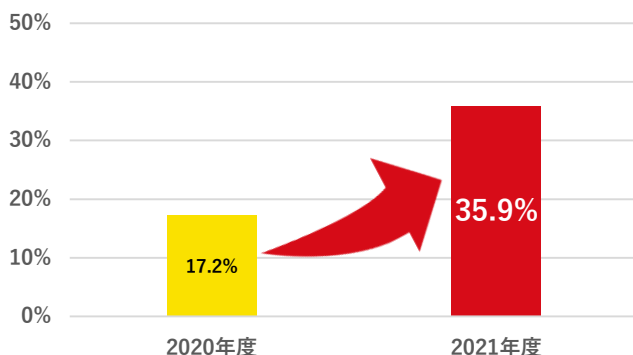
条件：週に1回以上自宅で料理をされる方  
調査方法：インターネット  
エリア：全国

**感染症の流行が収まらない中、料理機会は増加の一途をたどる!?**  
**若年層（20代）で「料理機会が増えた」と回答した人が昨年から増加！**  
**食卓を囲んで家庭料理を食べることで**  
**「自宅に居る時間が充実する」と回答した人が2倍以上に！**

コロナウイルス感染拡大予防のための自粛期間が始まる前と比べて、自宅での料理日数が増えた人の割合(20代)

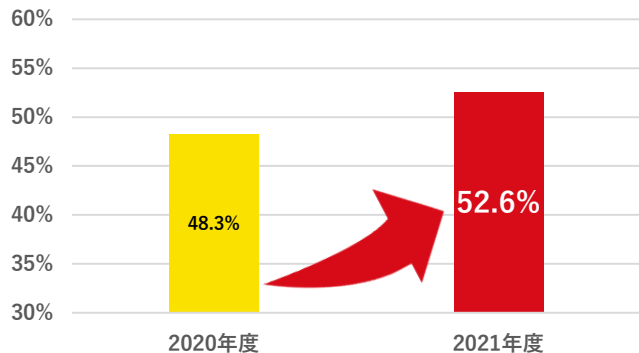


食卓を囲んで家庭料理を食べることで、「自宅に居る時間が充実する」と回答した人の割合(20代)



**おうち時間の充実のために、料理にこだわる人が増加!?**  
**若年層（20代）で「レシピサイトを見る時間が増えた」**  
**20代・30代で「調味料にこだわるようになった」という回答者が増加！**

食材の買い物や料理を考える際、これまでより「レシピサイトを見る機会が増えた」と回答した人の割合(20代)



食材の買い物や料理を考える際、これまでより「調味料にこだわるようになった」と回答した人の割合(20代・30代)

