

お客様からのレシピアイデアを商品化へ！  
「レッチャ！グランプリ2019」  
結果発表と受賞作品のご案内

エスビー食品株式会社は、一般のお客様を対象とした「レッチャ！グランプリ2019」の最終審査会および発表会を2019年6月28日に開催いたしました。



## ■「レッチャ！グランプリ2019」結果報告

自慢の料理レシピやちょっとしたアイデアまで、食に関する発想（アイデア）を幅広く募り、8,372点のレシピをご応募いただきました。1次審査、2次審査を経て、最終ノミネートレシピ50作品を対象に2019年6月28日（金）、「レッチャ！グランプリ2019」の最終審査会が行われ、大賞3作品、アイデア賞5作品が選ばれました。

見事大賞の栄冠に輝いたのは、「ごはんと一緒にファヒータ！」「チキンのソテー オレンジとクローブの香りのバターソース」「ピーマンとジャガイモのポリヤル」の3作品です。

大賞受賞作品には、賞状、副賞の賞金50万円に加え、エスビー食品との商品化を目指す権利が授与されました。

また、アイデア賞には「食べる冷汁」「レンジで♪鶏ソーセージ。レモンバジル風味#レシピ！」「スパイシーごぼう◎お弁当やおつまみに♪」「おつまみになるおかず、CMMチキン」「カップde肉まん」の5作品が選ばれ、賞状および副賞の賞金10万円が授与されました。

今年初めての開催となる「レッチャ！グランプリ2019」では、基本の料理にスパイス&ハーブの香りを添えた、新しい気づきのあるレシピがたくさん応募されました。

審査結果の発表会には、最終ノミネート作品（50作品）の応募者のうち、41名が参加し、発案者の想いやプロの審査員による講評などに耳を傾けていました。

## ■「レッチャ！グランプリ2019」とは

総務省の「異能（Inno）vationプログラム」ジェネレーションアワード部門で表彰された「ネットレシピ商品化プロジェクト」を、『みんなでつくるおいしい発想 レッチャ！』と題した新規プロジェクトとして立ち上げ、「レッチャ！グランプリ2019」として開催いたしました。

「レッチャ！グランプリ2019」は、一般消費者から自慢の料理レシピやちょっとしたアイデアまで、食に関する発想（アイデア）を幅広く募り、優れたレシピやアイデアなどに賞を授与、さらに大賞を受賞したレシピの考案者と一緒に商品化にもチャレンジするという、ユーザー参加型のネットレシピ商品化企画です。



## ■「レッチャ！グランプリ2019」各賞決定までの流れ

◎2018年12月14日

～2019年2月13日

・・・レシピアイデア募集期間（8,372レシピの応募）

◎2019年3月

・・・第一次選考（179作品をノミネート）

◎2019年4月

・・・SNS応援キャンペーン実施

◎2019年5月

・・・第二次選考（50作品を最終ノミネート）

◎2019年6月28日

・・・最終審査会（大賞3作品、アイデア賞5作品を選定）

## ■審査結果

### ◆「レッチャ！グランプリ2019」大賞受賞作品

プレゼンスキー 真紀子 様

「ごはんと一緒にファヒータ！」

（受賞者コメント）

カリフォルニア在住時に食べた

メキシコ料理のファヒータが好きでしたが、

おいしい作り方が最初はわかりませんでした。

スパイスの調合をなんども研究し、

満足のいくおいしいものが出来上がったと思います。

（審査委員長コメント）

最後に加えたチーズとの相性がとてもよく、お子さまでも食べやすい味になっていました。

ごはんによくあう味わいで、

スパイスを上手につかってメキシコ風の料理にまとめあげていました。



sayaka 様

「チキンのソテー オレンジとクローブの香りのバターソース」

(受賞者コメント)

まさか大賞を受賞できるとは思わず、光栄です。  
ありがとうございます。

(審査委員長コメント)

オレンジの香りと甘酸っぱさをバターで仕上げる、  
フランス料理でも基本のソースに、  
クローブというスパイスの香りを加えてオリジナルに  
仕上げられており、とてもおいしかったと思います。



スパイシー丸山 様

「ピーマンとジャガイモのポリヤル」

(受賞者コメント)

たくさんのレシピを応募した中で、このレシピが  
選ばれて驚いています。今回のレシピは豆類も一緒に  
調味料として利用していますのでピーマンと非常に  
相性が良い風味になりました。

(審査委員長コメント)

カレーライスに合わせるメニューとして、ピーマンやじゃがいもという身近な食材で簡単に一品添えられるのが良いと思います。クミンなどのスパイスの風味も効いていました。  
じゃがいもには電子レンジで火を通すという手軽さのアイデアも良かったと思います。



■審査委員長 総評 (東京誠心調理師専門学校 藤田真弘氏)

レシピ情報、食の情報も多い時代ですが、そのまま利用するのではなく  
既存のレシピに皆様がオリジナリティを加えていることに感心しました。  
レッチャ!の狙いである「レッツ チャレンジ」「レシピ チャレンジ」にも  
つながる本当に良いものだったと思います。

応募者はフランス料理、インド料理など、各国の料理の基本をしっかりと理解  
した上で、オリジナルのスパイスを加え幅広い料理に発展させている点が  
高く評価できると思います。



■主催者 あいさつ (エスピー食品株式会社 取締役 小島和彦)

8,372点にも及ぶ大変たくさんのご応募をいただき感謝しております。

私が入社当時の開発担当者は研修で「スパイスの組み合わせは無限大だ」と  
教えられ、日々研究と開発に努めてまいりました。

今回のレッチャ! グランプリ 2019 の応募レシピを拝見するなかで、  
「レシピも無限大である」と感じました。

新しい発見がまだまだ出てくると思います。

今回大賞を受賞した3作品は、今後商品化を目指してまいります。

お客様と一緒に商品を作り上げるのは、

当社にとっても初めての試みですので、非常に楽しみにしております。



## ■「レッチャ！グランプリ2019」大賞

(敬称略)

氏名	作品名
ブレゼンスキー真紀子	ごはんと一緒にファヒータ！
sayaka	チキンのソテー オレンジとクローブの香りのバターソース
スパイシー丸山	ピーマンとジャガイモのポリヤル

## ■「レッチャ！グランプリ2019」アイデア賞

(敬称略)

氏名	作品名
天野みどり	食べる冷汁
MEG♀	レンジで♪鶏ソーセージ。レモンバジル風味#レシピ！
みずか	スパイシーごぼう◎お弁当やおつまみに♪
みつみつ	おつまみになるおかず、CMMチキン
ベリーA	カップde肉まん

## ■審査員

(敬称略)

審査委員長	藤田 真弘	学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校 西洋料理教授
審査員	ダニエル・マルタン	フランス料理 料理家
	一条 もんこ	カレー料理研究家
	日沼 紀子	スパイス調合家
	大家 太	株式会社KADOKAWA レタスクラブニュース編集部長
	小島 和彦	エスビー食品株式会社 取締役
	木下 茂	エスビー食品株式会社 スパイス&ハーブマスター

## ■レッチャ！公式HP

<https://re-cha.jp/>

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp>