

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2020」  
結果発表！ 来年の商品化へ！！



(最終審査会)

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2020」の発表会を2020年8月21日に開催し、大賞3作品およびアイデア賞5作品が決定いたしました。大賞受賞作品は、エスビー食品とともに商品化へのチャレンジがスタートいたします。

## ■「レッチャ！グランプリ2020」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、昨年の8,327点を大きく上回る9,310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作品を対象とした、「レッチャ！グランプリ2020」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、「パセリたっぷり！モロッコ風チキンの煮込み」「鮭と爽やかスパイスの南蛮漬け」「スパイス香る エスニック風バッファローウィング」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。来年の発売に向けて、商品化がスタートします。

また、アイデア賞には「エスニックおつまみ！サバのハリッサ」「辛れえ〜ナス」「炊飯器でほろほろブルドポーク」「ハーバルメイプルバターチキン」「いかの肉詰めと野菜のグリーンカレー」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。

## ■「レッチャ！グランプリ2020」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2020」として開催いたしました。

「レッチャ！グランプリ2020」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。



S&B presents  
**レッチャ！グランプリ2020**  
募集期間：2020年2月12日～4月27日 正午  
賞金**50万円** さらに \ エスビー食品と一緒に /  
商品化に**チャレンジ!!**

## ■「レッチャ！グランプリ2020」各賞決定までの流れ

- ◎ レシピアイデア募集期間・・・9,310 レシピの応募
- ◎ 第一次選考・・・166 作品をノミネート作品として WEB で発表
- ◎ SNS 応援キャンペーン実施・・・一般の方応援したいレシピをツイートする応援キャンペーン
- ◎ 第二次選考・・・50 作品を最終ノミネート作品として WEB で発表
- ◎ 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2020」大賞受賞作品

ファラウラ 様

「パセリたっぷり！モロッコ風チキンの煮込み」

（受賞者コメント）

誰にでも作れるようにと手に入りやすいスパイスを使用し、味わい深い料理に仕上げたのがポイントです。



（審査委員長コメント）

驚くほどたっぷりのパセリを利用するレシピですが、ターメリックやカレー粉の香りがとてもマッチしており、非常にバランスよくまとめられていました。鶏肉の甘みも上手に引き出されており、とてもおいしい料理でした。

moa 様

「鮭と爽やかスパイスの南蛮漬け」

(受賞者コメント)

仕事や子育てなどに忙しい毎日。簡単時短でおいしいごはんをつくれるレシピを発信していきたいと思います。



(審査委員長コメント)

スパイスやハーブを利用するときに、ついつい強めの香りのもので使いがちですが、このレシピはコリアンダーシードの爽やかで優しい香りがサーモンと相性が良く、メイン食材を引き立てるおいしい料理に仕上がっていました。

sayaka 様

「スパイス香る エスニック風パッファローウィング」

(受賞者コメント)

食べていくにつれて複雑な香りや味わいが出せるようになればいいなと考えて試作を重ねて作ったレシピです。



(審査委員長コメント)

香辛料のバランスが非常によく考えられた作品で、配合を何回も繰り返し試作したように感じました。ケチャップの酸味と甘みが香辛料とマッチしており、とてもおいしく高評価でした。

■審査委員長 総評

東京誠心調理師専門学校 藤田真弘氏

日頃皆様のご家庭で作っている料理に、スパイスを効かせるというアイデアや発想力が感じられる大会でした。

非常に良く考えられ、また試作を重ねたレシピが多かったと思います。

どの作品もとてもおいしかったです。

大賞に選ばれたレシピはエスビー食品で商品化されるとのこと。

応募者のアイデアが、商品という形になり、日本の食文化に新しい風を吹かせる事につながるのが、この大会の素晴らしい点だと感じました。



■主催者 あいさつ

エスビー食品株式会社 取締役 小島和彦

昨年を大きく上回る 9,310 点ものご応募をいただき大変感謝しております。

“みんなに食べてほしい私の味”、“思い出の味”、“自分が作ったオリジナルの味”などを商品化してほしいとのご要望にお応えする形で

「レッチャ！グランプリ」はスタートいたしました。

今回大賞を受賞した 3 作品も、今後商品化を目指してまいります。

皆様の目の前で選出されたレシピがどのような製品になるのか、どのような味になるのか、楽しみにお待ちしております。

今後も皆様のチャレンジ、当社の開発のチャレンジの意味を込めたレッチャチャレンジ「レッチャ！」を宜しく願いいたします。



## ■「レッチャ！グランプリ2020」大賞

(敬称略)

氏名	作品名
ファラウラ	パセリたっぷり！モロッコ風チキンの煮込み
moa	鮭と爽やかスパイスの南蛮漬け
sayaka	スパイス香る エスニック風バッファローウィング

## ■「レッチャ！グランプリ2020」アイデア賞

(敬称略)

氏名	作品名
いしぴー	エスニックおつまみ！ サバのハリッサ
ふじわらみき	辛れえ～ナス
小松純	炊飯器でほろほろプルドポーク
江沢貴弘	ハーバルメイプルバターチキン
荒木郁美	いかの肉詰めと野菜のグリーンカレー

## ■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	スパイス料理研究家
	日沼 紀子	スパイス調合家
	滝本 志野	株式会社KADOKAWA レタスクラブ編集部長
	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/>

発表会の模様はこちらからもご視聴いただけます⇒[https://twitter.com/recha\\_sbfoods](https://twitter.com/recha_sbfoods)

## ■参考資料

昨年の大賞受賞作品の発売が決定しました！！

「レッチャ！大賞シーズング 10月5日に新発売」

[https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2020/bnlkv8000006f6w-att/200728-02\\_re-cha.pdf](https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2020/bnlkv8000006f6w-att/200728-02_re-cha.pdf)

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR室 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/>