

**食物繊維、ミネラルが豊富なヘルシー穀物「米国産ソルガム」を使用した
アメリカ穀物協会主催 『米国産ソルガム オリジナル レシピコンテスト』
応募総数 177 作品の中から 優秀作品が決定！**



アメリカ穀物協会（東京都港区赤坂 1-6-19 日本代表 浜本哲郎）は、ヘルシー雑穀「米国産ソルガム」を使用したレシピコンテストの最終選考会を 12 月 15 日に都内レストランで実施しました。最終選考会では、10 月 20～12 月 6 日のコンテスト開催中にご応募いただいた 177 点のレシピから、最終選考に勝ち進んだ 10 点を、都内レストランでプロの手で調理し、試食審査を経て優秀作品を決定しました。

アメリカ穀物協会では、消費者の皆さまに米国産ソルガムが、食物繊維やミネラルを豊富に含む新たなヘルシー食材であることを知っていただくことを目的に開催しコンテストと同時に、食品メーカーや流通業界、学術関係団体などの食品業界関係者を対象とした、「ソルガムの食用としての広がりを考えるシンポジウム」も去る 11 月 21 日に開催しました。今後も、米国産ソルガムの良さを知っていただくための取組みを積極的に展開していく予定です。

審査結果は専用サイト(<http://www.sorghum.jp>)にて、公開します。また、後日受賞作品の詳しいレシピも同サイトで公開を予定しています。

<受賞レシピ>

- 最優秀賞 「ローズマリー香る☆手羽先のソルガム詰め」 sacco ママ さん(東京都)
- 優秀賞 「焼きソルガムのあんかけ椀」 石川麻結さん(埼玉県)
- 「ソルガムの黒糖ごまケーキ」 わくりんさん(神奈川県)
- バーバラ・ウィギン駐日米国大使館農務担当公使夫人特別賞
「さくさく♪ソルガムのシリアルバー」 佐藤ますみさん(東京都)
- 審査員特別賞 「ソルガムきんとん」 さよりさん(千葉県)

<審査員>

東京家政大学教授 長尾慶子先生、アンチエイジングスペシャリスト・管理栄養士 堀知佐子先生
バーバラ・ウィギン駐日米国大使館農務担当公使夫人、アメリカ穀物協会

<主催者よりごあいさつ>

ヘルシー雑穀としてより多くのかたに知っていただくためにレシピコンテストを開催しましたが、まだ珍しさのある食材にもかかわらず、177 点もの応募をいただきました。どのレシピも、ソルガムの特長を活かしたアイデア溢れるもので、今後ソルガムを食材として広めていくきっかけになったと感じています。

コンテストを通じてご家庭で利用いただくきっかけになることはもちろんのこと、今後はソルガムの最大の特長であるヘルシー、あるいはアンチエイジング効果などの観点から外食や加工食品などでの利用拡大にも働きかけていきたいと考えております。

今後ともご理解とご協力をお願い致します。

アメリカ穀物協会 日本代表 浜本哲郎

<本件に関するお問合せ先>

米国産ソルガム レシピコンテスト事務局 (株)インテグレートコミュニケーションズ

TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当:南雲(ynagumo@integrate-com.co.jp) 村山(amurayama@integrate-com.co.jp)

〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F