

2023年9月15日

エバラ食品工業株式会社

応募レシピ450件超え！「黄金あまったれレシピコンテスト」 「余ったたれ」でまさかのスイーツ！？

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、6月末に開催した「黄金あまったれレシピコンテスト」のグランプリが「黄金のみたらし白玉」（レシピ名）に決定しましたのでお知らせします。同コンテストでは、焼肉などで使い切れずに“余ったたれ”を毎日の食事作りに活用いただくことを目的に、「黄金の味」シリーズを活用したオリジナルレシピを募集しました。

グランプリのレシピは、2段階のキャンペーンを経て決定しました。第1弾として6月29日（木）から開始した「レシピ投稿キャンペーン」では、462件の応募があり、その中からエバラ食品の社員が16レシピを選考しました。8月10日（木）から開始した第2弾の「レシピ投票キャンペーン」では、その16レシピをSNSや本レシピコンテスト特設サイトを通じて一般のお客さまに公開し、投票を募りました。600件におよぶ一般投票で選ばれた上位4レシピについて、特別審査員である料理系インフルエンサーのMizukiさんとエバラ食品の社員で調理・試食を通して審査し、グランプリを決定しました。

グランプリを受賞したレシピは「さがりまゆげ（´・ω´）」さんの「黄金のみたらし白玉」です。みたらしのたれに「黄金の味 甘口」を使用したスイーツという意外性や新規性などが評価されました。

本レシピコンテスト特設サイトでは、最終審査を行ったレシピや、特別審査員のMizukiさんからのコメント、エバラ食品本社で行われた審査会の様子などもご覧いただけます。今後も、「黄金の味」がさまざまな料理に役立つ万能調味料であることを広め、お客さまの毎日の食事作りに貢献することを目指してまいります。

特設サイト「黄金あまったれレシピコンテスト」URL：

<https://www.ebarafoods.com/campaign/amattarecontest/>



黄金のみたらし白玉

■特別審査員 料理系インフルエンサー Mizukiさんのコメント

「黄金あまったれレシピコンテスト」最終審査では、どのレシピもおいしくてグランプリを決めるのは難しかったのですが、総合的に作りやすさ、アイデアの斬新さやオリジナリティーも加味して審査員全員で選びました。

普段は自分でレシピを考案することが多いのですが、今回の審査では皆さまが考案されたレシピを参考に作ったため、自分では考え付かないアイデアや調理方法があり、私自身も勉強させていただくことができ楽しかったです！また、審査会で使った「黄金の味 濃熟」のおいしさは印象的でした。さっそく私もレシピを考えようと思います。今回の経験を生かして、今後も簡単・時短・節約をコンセプトに誰でも失敗なくおいしく作れるレシピを発信していきます。



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、「たれ」で新しい肉料理の可能性を広げてまいります。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 広報室 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）