

平成27年3月10日

報道関係各位（計4枚）



妊娠・出産に大切な栄養素「葉酸」たっぷりの料理を
女子学生とプロの料理人が競う 料理の熱闘甲子園！
第7回「葉酸たまご甲子園[®]」開催

2015年3月15日(日) 大阪ガス ハグミュージアム

一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会(京都市西京区)では、元気な赤ちゃんを産むために大切な栄養素「葉酸」の役割や効能について広く情報を発信するために、葉酸認知度調査・各種セミナーやイベントなどを実施しています。

この活動の一環として、これから子供を産み育てる年齢層の女性に葉酸摂取をより身近に感じて貰い、葉酸たっぷりの食事を摂ってもらうためのレシピ提案として、大学で栄養学を学ぶ女子学生による葉酸たまごの料理コンテスト「葉酸たまご甲子園」を2009年より毎年開催しています。

コンテストは、“葉酸たまご”を生かした料理で、1日の葉酸摂取量＝480 μ g(マイクログラム)以上(妊婦1日推奨摂取量)に貢献できるような料理を競います。

今回は、IJCA 国際日本料理協会との共催で、女子学生8チームに、協会加盟の各店舗から集められたプロの料理人8チームの対決で行いたいと考えております。

「葉酸」についての認知度は、本会における調査開始時の2007年56.3%から2012年には80.9%まで増加。ですが実際の摂取については74.3%もの人が「足りていない」(足りていると回答した人は10.9%)と感じていることから、当会としては葉酸たまご甲子園が今後、女性たちの積極的な葉酸の摂取の機会となることを願っています。

開催の趣旨にご賛同いただき、ぜひ、第6回葉酸たまご甲子園の事前告知及び当日のご取材をご検討ください。

第7回葉酸たまご甲子園

共催：一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会、IJCA 国際日本料理協会

後援：JA全農たまご株式会社、株式会社ファーマフーズ、JA全農ひろしま、大阪ガス株式会社

協賛：株式会社ドール、株式会社ギュウモ、山長商店株式会社、株式会社カネキ水産、
株式会社佐武商店、池島フーズ株式会社、株式会社魚萬珍味堂、山下工芸株式会社、
株式会社市山、株式会社MIGAKU (※順不同)

開催日：2015年3月15日(日)

開催場所：大阪ガス ハグミュージアム (大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)

10:00～ 受付開始
10:20～10:50 開会式 2F イベントスペース
11:00～12:10 調理競技(プロの部) 4F キッチンスタジオ
11:00～12:50 調理競技(学生の部) 4F キッチンスタジオ
12:10～13:30 試食・審査 4F キッチンスタジオ
14:00～14:50 表彰式 2F イベントスペース

出場チーム:

【学生の部】 8チーム(1チーム3名) チームカラー

1. 四国大学短期大学部 食栄ふあくとりー ◆(レッド)
2. 奈良女子大学 Dear Bambina ◆(ブルー)
3. 神戸女子大学 G-girls ◆(オレンジ)
4. 大阪青山大学 AOYAMA ARU ◆(紺)
5. 兵庫県立大学 ミキティたまごクラブ ◆(グリーン)
6. 東大阪大学短期大学部 KYATTON ◆(ブラウン)
7. 京都光華女子大学 葉酸と卵とじゃらし ◆(イエロー)
8. 京都女子大学 はったまご ◆(ピンク)

【プロの部】 国際日本料理協会加盟 8店舗の料理人(料理人2名)

- A ザ・リッツ・カールトン大阪 和食レストラン 花筐 高村 岳志、明崎 晋弥
B 株式会社 KRフードサービス かごの屋 岩田 篤志、藤野 初彦
C 浜名湖 ロイヤルホテル レストラン 遠州灘 渡辺 昌広、松島 由和
D 山中温泉河鹿荘ロイヤルホテル 柏菅 亨、谷川 邦明
E 際コーポレーション株式会社 葱や 平吉 高瀬川店 三島 健、中田 諭志
F 貴船 右源太 郡 宣夫、鈴木 正和
G ご清遊の宿 らんざん 石川 真嗣、金納 利光
H ハイアットリージェンシー京都 日本料理 東山 三和 篤史、森本 健太郎

審査員:

- 大滝 尋美氏(株式会社ドールマーケティング部シニアマネージャー)
藤口 晃一氏(国際日本料理協会代表、ハイアットリージェンシー京都 日本料理「東山」料理長)
的場 輝佳氏(元日本調理科学会会長、NPO 日本調理アカデミー理事)
大井 静雄氏(審査委員長、一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会会長)

審査方法:

【学生の部】 葉酸含有量・アイデア・インパクト・手軽度(料理しやすさ)および味について、審査員が総合審査する。

【プロの部】 上記審査内容に加え、価格設定、原価率も審査対象とする。大学・短期大学の部と同じ審査委員と共に、参加各校から選出された審査員 8 名も評価に加わる。

賞品及び賞金:

【学生の部】 一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会から

優勝(1チーム):しんたまご一年分、JA タウン利用ポイント 50,000 円

準優勝(1チーム):JA タウン利用ポイント 30,000 円

審査委員長特別賞(1チーム):JA タウン利用ポイント 10,000 円

【プロの部】 国際日本料理協会から

優勝(1チーム):賞金 100,000 円

準優勝(1チーム):賞金 20,000 円

これまでの入賞チーム:

第1回 2009年8月8日(大阪)

総合優勝チーム 奈良女子大学 あすかルビー

一般献立部門優勝チーム 神戸女子大学 ビフィドオレンジ☆

スイーツ部門優勝チーム 京都女子大学 O(たまご)クラブ

審査員特別賞チーム 同志社女子大学 もっちーさんと食研の仲間たち

第2回 2010年4月2日(京都)

優勝チーム 奈良女子大学 なららん☆

準優勝チーム 大阪樟蔭女子大学 ぴんくのエプロン

審査員特別賞チーム 京都女子大学 京女☆2010

第3回 2011年9月5日(東京)

優勝チーム 大妻女子大学 妻っ娘☆

準優勝チーム お茶の水女子大学 Ms.chakos

審査員特別賞チーム 日本女子大学 NOKN

第4回 2012年3月31日(京都)

優勝チーム 同志社女子大 レンガ・ジェンガ

準優勝チーム 同志社女子大 葉酸広め隊

審査員特別賞チーム 奈良女子大学 な♡ら♡ぶ

第5回 2013年11月30日(韓国)

準優勝2等 兵庫県立大 日本からのお・も・て・なし

第6回 2014年6月15日(姫路)

優勝チーム 京都女子大 Eggciting83

準優勝チーム 日本栄養専門学校 期待のヒヨコ組

審査員特別賞チーム 兵庫県立大学 チーム・ワタナベ



プロ出場者の各店舗のご紹介

A ザ・リッツ・カールトン大阪 和食レストラン 花筐

<http://www.ritz-carlton.co.jp/restaurant/hanagatami/>

住所: 大阪府大阪市 北区梅田2-5-25 ザ・リッツ・カールトン大阪 5F

電話:06-6343-7020

「大阪の豊かな食文化」をテーマに厳選素材にこだわり、季節ごとの関西ならではの味覚をあらゆるお料理にてご提供いたします。日本庭園を眺めながらの会席料理のほか、シェフとの会話が弾むカウンターでは、寿司、天ぷら、鉄板焼もお楽しみいただけます。お料理に合わせ、こだわりの日本酒をお好きなグラスでどうぞ。ビジネスに、またお祝いやお顔合わせなどに最適な個室もご用意しています

B 株式会社 KRフードサービス かごの屋

<http://www.food-kr.com/>

住所: 本社 大阪市中央区淡路町 3-1-9 淡路町ダイビル 3F

電話:06-6203-6180(代表)

株式会社KRフードサービスは和食レストランチェーン和食・しゃぶしゃぶの「かごの屋」を中心とする外食事業企業です。

C 浜名湖 ロイヤルホテル レストラン 遠州灘

<http://www.daiwaresort.jp/hamanako/restaurant/enshunada/>

住所: 静岡県浜松市西区雄踏町山崎 4396-1

電話:053-592-2222

2010年夏、装いも新たにオープンした日本料理レストラン。

新鮮なお魚に浜名湖名物のうなぎ料理、会席料理、そして創作料理等をご用意いたしております。

D 山中温泉河鹿荘ロイヤルホテル

<http://www.daiwaresort.jp/kajikasou/>

住所: 石川県加賀市山中温泉河鹿町ホ100

電話:0761-78-5550

ダイワロイヤルホテルズ-山中温泉河鹿荘ロイヤルホテルは、石川県、加賀温泉郷、山中温泉にある、景勝・鶴仙溪を望むリゾートホテルです。ゆったりとした広めのお部屋と温泉露天風呂、季節のお料理、そして心からのおもてなしで皆様をお迎えいたします。

E 際コーポレーション株式会社 葱や 平吉 高瀬川店

<http://www.kiwa-group.co.jp/shop/1338727126>

住所: 京都府京都市下京区市之町260-4

電話:075-342-4430

葱は味よし、体によし。千住葱に深谷葱、九条葱・・・名わき役の葱を主役にしてご提供いたします。

名物葱の黒焼きは時期により品ぞろえが変わります。日本各地の美味なる葱をご堪能ください。

F 貴船 右源太

<http://www.ugenta.co.jp/>

住所: 京都府京都市左京区鞍馬貴船町76

電話:075-741-2146

ミシュランガイド 2015 年度版「関西」にて 右源太は旅館部門で快適な宿として高い評価をいただきました。

G ご清遊の宿 らんざん

<http://www.kyoto-ranzan.jp/>

住所: 京都府京都市 右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町33

電話:075-864-0088

京都・嵐山 ご清遊の宿 らんざんは、ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良・2012 旅館部門に掲載された、渡月橋を望む絶景と四季折々の京料理が自慢の宿です。

H ハイアットリージェンシー京都 日本料理 東山

<http://kyoto.regency.hyatt.jp/ja/hotel/dining/Touzan.html>

住所: 京都府京都市 東山区三十三間堂廻り 644 番地 2

電話:075-541-3201

東山(Touzan)では京都近郊の地産地消にこだわり、食べやすい鉢物、お造り、焼き物、お寿司、麺類などの日本料理を料理長 藤口が旬の素材を大切に、心を込めてお作りします。

◆一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会について

本会は、2000年の厚生労働省による妊婦、女性への「葉酸」摂取の呼びかけがなされた後も、葉酸の認知・摂取が進まない現状に対する懸念を契機に、2007年より任意団体として葉酸認知度調査・各種セミナーやイベントなどを実施してきました。2009年5月27日に大井静雄氏（東京慈恵会医科大学脳神経外科・教授／同大学病院総合母子健康医療センター・教授／ドイツ・ハノーバー国際神経科学研究所（I.N.I）脳神経外科教授：当時）を会長として一般社団法人化したしました。

本会では、必須栄養素である「葉酸」が、妊娠・出産を契機として現代女性と子どもの健康に果たす役割について、広く情報を発信していくことが必要であることから、4月3日を「葉酸の日」と定め、葉酸を効率的に摂取できる食品、特に葉酸を豊富に含んだ「葉酸たまご」に推奨マークの使用を許諾しています。



一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会

会長：大井静雄（ドイツ・ハノーバー国際神経科学研究所 脳神経外科 名誉教授）

代表理事：金 武祐（株式会社ファーマフーズ 代表取締役社長）

正会員企業：JA 全農たまご株式会社、株式会社ファーマフーズ

《住所》〒615-8245 京都市西京区御陵大原 1-49

《TEL》 050-3469-5105

《E-mail》 tamago2015@yo-san.jp

《URL》 <http://yo-san.jp/index.html>

◆国際日本料理協会について

IJCA

International
Japanese
Cuisine
Association

国際日本料理協会は、日本の風土に根付いた特産物、京野菜をはじめとする各地域の伝統農産物をその素材の持つ味を無理・無駄なく活かした地球環境にやさしい料理をつくり、『日本料理の文化・伝統を守り、伝える』活動を行うことを目的として設立いたしました。

当協会は、日本料理に携わっている料理人および関係者の単なる親睦団体ではなく、会員がこれまでに修得した技術・神髄を深く広め食育教育などに活用し、「日本料理の素晴らしさを世界に、そして未来に」という想いをもって国内外を問わず日本料理の広範囲な普及活動を目指しています。

国際日本料理協会運営事務局

〒553-0003 大阪市福島区福島7丁目14-18 5F

電話 06-6456-5525 FAX 06-6456-5535

取材のお申し込み

一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会

事務局長 源 伸介

tamago2015@yo-san.jp