

東北復興支援と新たな「米」の普及とのコラボ



米麺に合うオリジナルスープを開発

# R(ライス)麺グランプリ 東京本選

ご当地の味の美味しさとヘルシーさを競う

麺自体の味が強くないR(ライス)麺に合うオリジナルスープを開発。「各地の地産品を用いたご当地自慢スープ」、減塩やカロリー控えめの「健康&ヘルシーだけど美味しいスープ」という観点で味とヘルシーさを競い合っ、新潟予選、東北予選に勝ち残った11組が10月28日本選にて「ご当地部門」「ヘルシー部門」でグランプリを決定!

日時: 2012年10月28日(日)13:00~審査

開会式:12:45 授賞式:15:00

場所: 東京調理師専門学校(東京都新宿区西新宿7-11-11)

出店: 新潟予選からの出店

1. トムヤム風玄米麺スープ(新潟 山崎醸造株式会社) ご当地部門
2. 喜多方ラーメン味玄米麺スープ(福島 星醸造株式会社) ご当地部門
3. こづゆ玄米麺スープ(福島 株式会社オノギ食品) ご当地部門
4. すっぽん海鮮玄米麺スープ(福島・新潟 有限会社愛和産業) ご当地部門・ヘルシー部門

東北予選からの出店

5. 三陸めかぶ海鮮丼風玄米麺パスタ(岩手 ホテル近江屋) ご当地部門・ヘルシー部門
6. 豆乳を使ったスープ(宮城 株式会社ガイアシステム) ご当地部門・ヘルシー部門
7. 米麺チップス石巻鯨カレー(宮城 株式会社木の屋石巻水産) ご当地部門
8. 三陸うまいつゆスープ(宮城 ヤマカノ醸造株式会社) ご当地部門
9. 海女の磯汁玄米麺スープ(岩手 株式会社小袖屋) ご当地部門
10. ふかひれスープ(宮城 株式会社阿部長商店) ご当地部門
11. 田老産海藻たらうちゃん玄米麺スープ(岩手 善助屋食堂) ヘルシー部門



ご当地部門

ヘルシー部門

主催: ライスバレー運営事務局(一般財団法人危機管理教育&演習センター)

社団法人 登米市観光物産協会

後援: 新潟県、福島県、宮城県、岩手県

協力: 特定非営利活動法人危機管理対策機構 東日本大震災ビジネス復興支援プロジェクト本部

東京調理師専門学校/学校法人 食糧学院

問合せ: TEL03-3519-6270 担当 細坪