

4大レシピメディア横断型コンテストの開催が決定！ ～にっぽんの食卓をお酒のチカラでもっとおいしく～ **タカラ本みりんレシピコンテスト2020** 日本一の「おうちのとおきレシピ」を決定

【特設サイトURL】 <https://takara-recipecontest.jp/>
【募集開始】2020年8月3日（月）～

宝酒造株式会社は、「タカラ本みりん」を使用した日本一のレシピを決定する「タカラ本みりんレシピコンテスト2020」を8月3日（月）より開催いたします。本コンテストは、レシピメディア横断型コンテストで、4大レシピメディア（クックパッド・レシピブログ・おうちごはん・みんなのきょうの料理）にてレシピを募集。「おうちのとおきレシピ」をテーマに、コンテストを開催いたします。



4つのレシピメディアサイトにて募集



当社は、料理を作る楽しさを多くの方にお届けし、和食文化の継承に貢献していきたいという思いから「タカラ本みりんレシピコンテスト2020」の開催を決定いたしました。

当社が2020年6月に行ったアンケート調査では、新型コロナウイルスの影響による調理機会の増加に伴い、多くの方が“自炊”に対し、新しい価値観を抱いたことが判明。本調査で、レシピのレパートリーの増加や料理の応用力など、“自炊力の向上”を望む人が多いことが明らかになりました。

「タカラ本みりん」は、上品な甘みやてり・つやを与え、コクとうまみ加わるなど、料理の味わいを格上げすることはもちろん、食事からデザートまで様々なレシピでの活用が可能です。

「タカラ本みりん」1本で、いつもの料理時間をより豊かに彩ることができます。

本コンテストの審査員には、料理上手として知られる“ギャル曽根”さんや、料理研究家の“リュウジ”さんをはじめ、服部学園 理事長“服部幸應”さんと和食割烹「祇園さゝ木」の“佐々木浩”さんもお招きし、コンテストを盛り上げます。

グランプリに輝いた方には「タカラ本みりん」の他、審査員からのオリジナルレシピなどの素敵な賞品をプレゼントいたします。皆さまの応募を心よりお待ちしております。

— 本件に関するお問い合わせ —

「タカラ本みりんレシピコンテスト2020」PR事務局（株式会社マテリアル内） 平日 9:00～17:00
TEL：06-6456-4960 / FAX：06-6456-4961 メール：osaka@material.jp
担当：片岡（070-3607-2299） / 嶋村（090-6725-5905）

< レシピメディア横断型コンテストについて >



cookpad

レシピブログ

OUCHI GOHAN
おうちごはん



本コンテストは、レシピメディア横断型コンテストで、4大レシピメディア（クックパッド・レシピブログ・おうちごはん・みんなのきょうの料理）にてレシピを募集いたします。

【実施背景】

料理を作る楽しさを多くの方にお届けし、和食文化の継承に貢献したいという思いに賛同いただき、他に類を見ないレシピメディア横断型コンテストが実現。和食の調味料として慕われ、様々なレシピでの活用が可能な「タカラ本みりん」だからこそ実現する“バラエティー豊富”なレシピで、料理の楽しさを発信していきます。

< 応募・審査に関して >

本コンテストでは、どなたでもご応募いただける「一般部門」「親子部門」と小売企業等に勤務されている方を対象とした「流通部門」の3部門をご用意しております。

一般部門&親子部門/ 応募・審査の流れ



「一般部門」「親子部門」応募フロー

【STEP①予選】8月3日（月）～

4つのレシピメディアで、
「おうちのとおきレシピ」を募集。

※応募方法はレシピメディアにより異なりますので、各レシピメディアをご確認ください。

【STEP②】

各レシピメディアから、
優秀レシピを12品を選出
(一般部門&親子部門 各6品)
→優秀賞 合計48品 決定

【STEP③】

優秀賞の中から、一般部門8品・親子部門8品が
決勝進出

【STEP④決勝】10月5日（月）～

一般投票&審査員審査
みなさんのInstagram投稿&審査員投票
※投票の詳細は後日発表いたします。

【STEP⑤】10月末頃

グランプリ発表
一般部門1品 親子部門1品

— 本件に関するお問い合わせ —

「タカラ本みりんレシピコンテスト2020」PR事務局（株式会社マテリアル内） 平日 9:00～17:00
TEL：06-6456-4960 / FAX：06-6456-4961 メール：osaka@materialpr.jp
担当：片岡（070-3607-2299） / 嶋村（090-6725-5905）

<タカラ本みりん 商品概要>



“タカラ本みりん「国産米100%」〈米麴で甘みまろやか〉500MLらくらく調節ボトル”は、原材料であるもち米、米こうじに全て国産米を使用した、中容量サイズの本みりんです。ボトルキャップには細口（上段）と広口（下段）の二段式のキャップを採用。これにより、計量スプーンを使用するなどちょっと使いたいときは細口、計量カップを使用するなどたっぷり使いたいときは広口というように、キャップを切り替えることで、お客様の使いたい量を簡単に調節できます。

近年、世帯人数の減少を背景に、中小容量に対するニーズも高まりを見せており、本みりんの市場でも中小容量サイズの販売数量が伸長しています。また、食に対する安全意識の高まりにより、国産の原材料を使用した食品を求められるお客様が増えています。

<タカラ本みりんレシピコンテスト2020 概要>

- キャンペーン名 : ~にっぽんの食卓をお酒のチカラでもっとおいしく~ タカラ本みりんレシピコンテスト2020
- 特設サイトURL : <https://takara-recipecontest.jp/>
- テーマ : おうちのとっておきレシピ（和洋中ジャンル不問）
- 応募部門 : ①一般部門 ②親子部門（どなたでも応募可能）
③流通部門（小売企業等に勤務されている方）
- 応募受付 : ①②レシピメディア：クックパッド、レシピブログ、おうちごはん、みんなのきょうの料理
③特設サイト
- レシピ応募期間（予選） : 2020年8月3日（月）～
※応募締切はレシピメディアにより異なります。詳しくは各レシピメディアをご確認ください。
- 投票&審査期間（決勝） : 2020年10月5日（月）～
- 結果発表 : 2020年10月末頃を予定
- 審査員 : 服部幸應（服部学園 理事長）、佐々木浩（祇園さゝ木 主人）
ギャル曾根（タレント）、リュウジ（料理研究家）
- 賞品 : 【優秀賞】タカラ酒類調味料セット、リュウジさんサイン入りレシピ本（計48名様）
【グランプリ】佐々木浩さん&ギャル曾根さんのとっておきオリジナルレシピ、
佐々木浩さん料理教室ご招待、タカラ本みりん厳選セット（計2名様）
- 後援 : NPO 法人日本料理アカデミー

— 本件に関するお問い合わせ —

「タカラ本みりんレシピコンテスト2020」PR事務局（株式会社マテリアル内） 平日 9:00~17:00
TEL：06-6456-4960 / FAX：06-6456-4961 メール：osaka@materialpr.jp
担当：片岡（070-3607-2299） / 嶋村（090-6725-5905）

＜「自炊に関する意識調査」について - 1＞

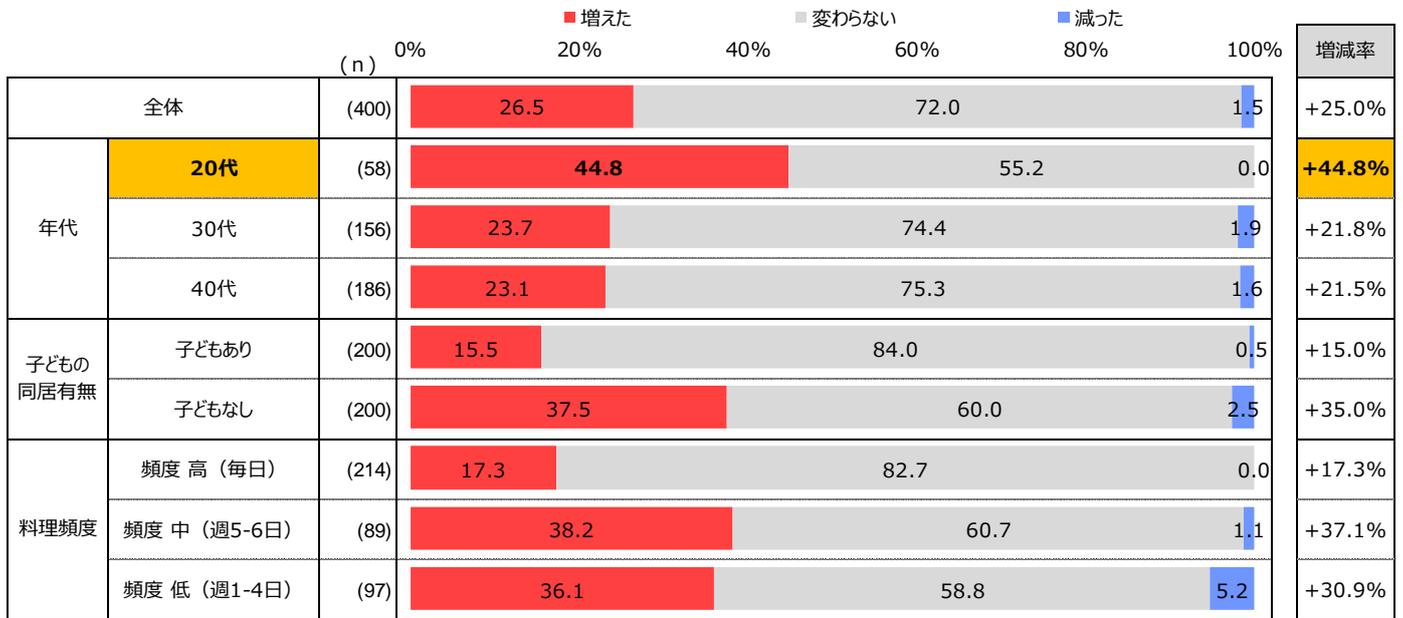
宝酒造では、2020年6月に、20～40代の女性400名を対象に「自炊に関する意識調査」実施いたしました。

■ コロナ禍による料理機会の変化

～20代では半数近くが増えたと回答。“和食離れ”が目立つ若年層で料理機会が増加～

新型コロナウイルスの影響により、約4分の1の人が料理機会が増えていると回答。

20代の若年層では、半数近くが料理機会が増えたことが明らかになりました。

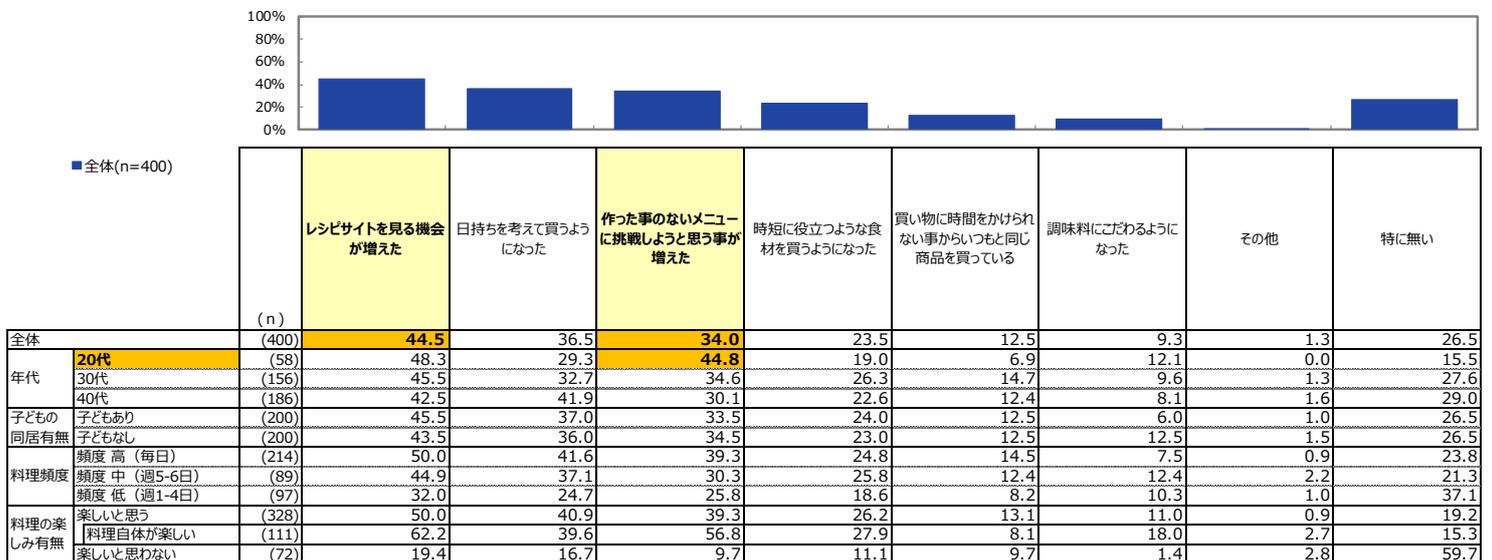


■ コロナ禍による料理への意識の変化

～料理への“変化”を求め、積極的に“新しいメニュー”に挑戦する傾向が明らかに～

半数近くの方が「レシピサイトを見る機会が増えた」と回答。また、34.0%の人が「作った事のないメニューに挑戦しようと思う事が増えた」と回答し、20代では44.8%と半数近くが前向きな姿勢を示していることが判明。

Q.食材の買い物や料理を考える際、外出自粛期間、また、自粛を経験した後に意識するようになったことはありますか。(複数回答可)



< 「自炊に関する意識調査」について - 2 >

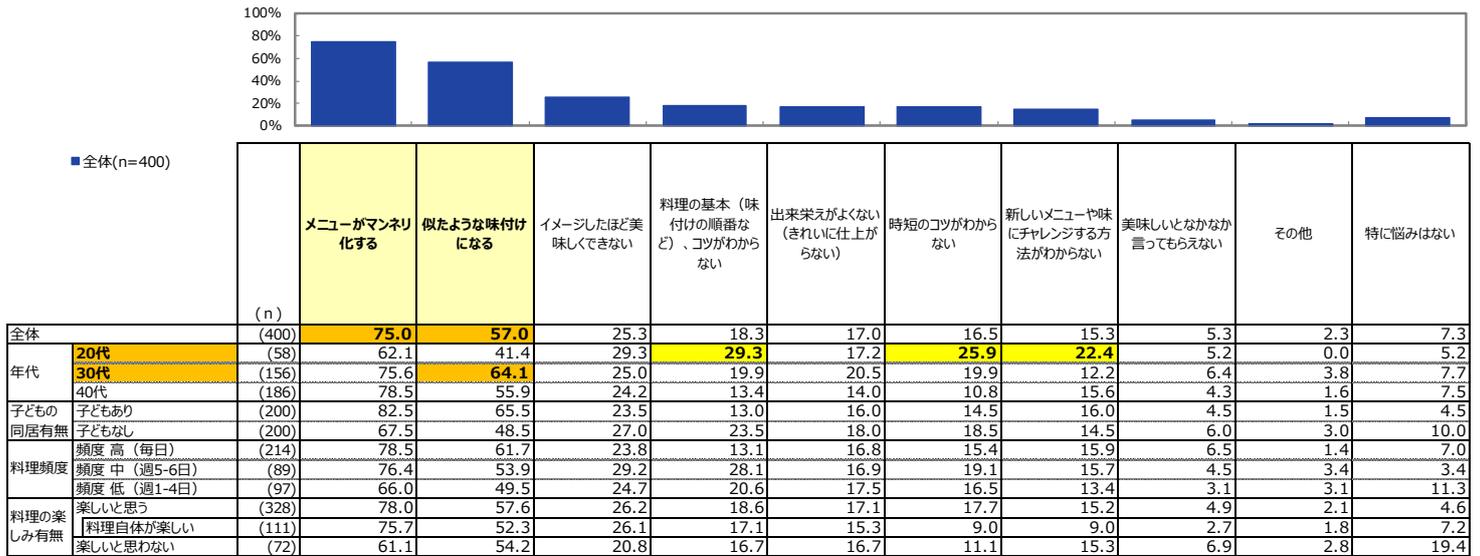
■ 料理上の悩み

～7割以上が「メニューのマンネリ化」に悩んでいると回答～

全体では、「メニューがマンネリ化する」が75.0%で最も高く、次いで「似たような味付けになる(57.0%)」が続く。20代では、「料理の基本(味付けの順番など)、コツがわからない」「時短のコツがわからない」「新しいメニューや味にチャレンジする方法がわからない」が高い。30代では、「似たような味付けになる」が全体と比較して高い。

Q.料理をする上での悩みは何ですか。当てはまるものをいくつでも選んでください。(複数回答可)

対象：全員



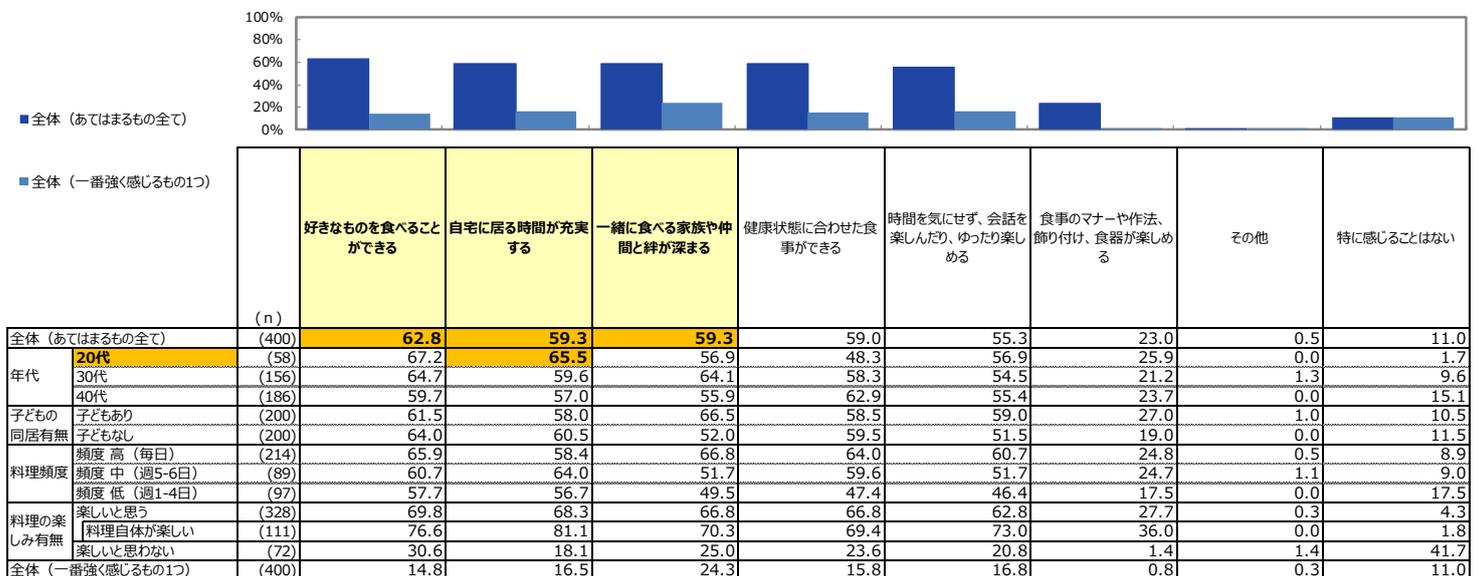
※全体にて降順ソート

■ 食卓での食事意識

全体では、「好きなものを食べることができる」が62.8%で最も高く、次いで「自宅に居る時間が充実する」「一緒に食べる家族や仲間と絆が深まる」が59.3%で続く。年代では、「20代」で「自宅に居る時間が充実する」が全体と比較して高い。

Q.食卓を囲んで家庭料理を食べることについて、どのように感じますか。

対象：全員



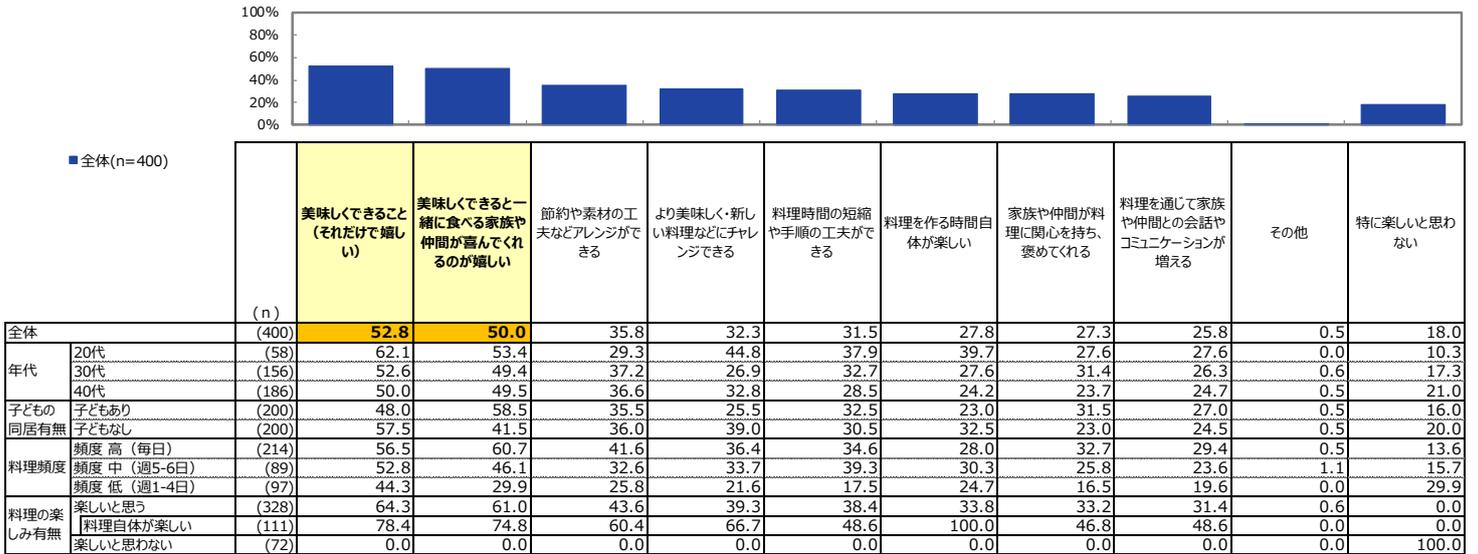
< 「自炊に関する意識調査」について - 3 >

■ 料理の楽しみについて

～「美味しくできること」「一緒に食べる人の喜ぶ顔」が最大のモチベーションに～

全体では、「美味しくできること（それだけで嬉しい）」が52.8%で最も高く、次いで「美味しくできると一緒に食べる家族や仲間が喜んでくれるのが嬉しい(50.0%)」と回答。料理頻度の高い人ほど喜ぶ顔がモチベーションになっていることが明らかに。

Q.料理をする上での楽しみは何ですか。当てはまるものをいくつでも選んでください。（複数回答可）



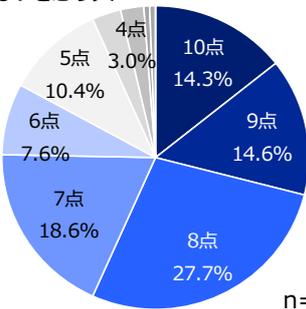
※全体にて降順ソート

■ 料理がもたらす幸福度

料理が楽しいと思う人とと思わない人に分けて幸福度を比較したところ、料理が楽しいと思う人の方が生活全般・食生活において1.5点ほど平均の幸福度が高い。この2つの幸福度はリンクしていることから、食生活が生活全般の幸福度に大きく作用していると言える。

生活全般の幸福度

●料理が楽しいと思う人

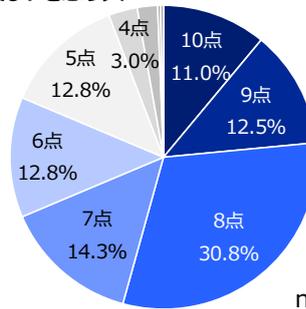


平均スコア
7.46点

n=328

食生活の幸福度

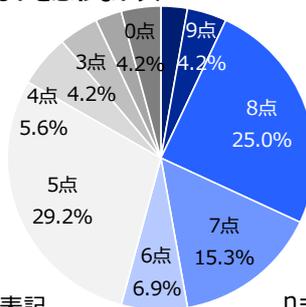
●料理が楽しいと思う人



平均スコア
7.29点

n=328

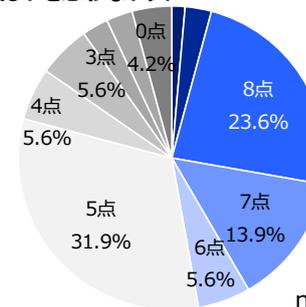
●料理が楽しいと思わない人



平均スコア
5.97点

n=72

●料理が楽しいと思わない人



平均スコア
5.65点

n=72

※3%未満は未表記