報道関係各位
News Release

2018年8月15日
築野食品工業株式会社
〒649-7194
和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

酸化しにくくサクッと揚がる「こめ油」！！！

第６回　築野レシピコンテスト
一般投票試食会のお知らせ

日時：2018年8月18日（土）11時～
東京会場：東京都渋谷区代官山町20-20 モンシェリー代官山B1
大阪会場：大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号 ハグミュージアム

「こめ油」の製造・販売を行っている築野食品工業株式会社（代表取締役社長　築野富美）は、２０１３年よりこめ油の認知度UPを目指し、レシピコンテストを毎年開催しています。第6回目の今回、より広く皆様に召し上がっていただくため、最終審査に勝ち残った選りすぐりの3品を一般のお客様の投票により決定する試食会を東京と大阪の会場で同時開催することとなりました。
　２０１８年８月１８日（土）　１１時～１６時　代官山地下グルメ街（東京都渋谷区）＆　ハグミュージアム（大阪府大阪市西区）にて開催致します。第6回目のテーマは「揚げ物」。こめ油はビタミンEやビタミンB様成分が豊富で酸化しにくく、油切れがよくカラッと揚がる為揚げ油に最適です。軽い仕上がりなので「胃もたれしにくい」と言うお声もよくいただきます。クセやイヤなニオイがなく素材の味活かす為、ミシュランの星を獲得しているレストランや料亭からも選ばれています。そんなこめ油の特徴を活かしたレシピを是非召し上がってください。　　※取材につきましては当日お越しいただきましたら対応させていただきます。

【コンテスト詳細】

試食会は最終審査、試食いただくレシピは一次審査と二次の調理審査を通過した選りすぐりのレシピばかりです！

■東京会場：8月18日（土）　11時～16時　※無くなり次第終了
〒150-0034　東京都渋谷区代官山町20-20モンシェリー代官山
代官山地下グルメ街内　comeyu kitchen
（最寄駅：東急東横線　代官山駅）
http://www.daikanyamachika.com/#access
■大阪会場：8月18日（土）　11:00、12:30、14:00　※3部開催
〒550-0023 大阪府大阪市西区千代崎３丁目南２番５９号　ハグミュージアム
(最寄駅：大阪メトロ長堀鶴見緑地線 ドーム前千代崎駅）
http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/access.html

テーマ　**「揚げ物レシピ」**

❣❣　米ぬか由来の栄養成分が豊富！ビタミンEやビタミンB様成分など油で栄養を摂ることができます❣❣
❣❣　こめ油はサラっとしていてカラっと揚げ物があがります、衣の油残りが少ないと言う実験結果も❣❣
❣❣　フライパンに1cm程度の使っていただくだけで、しっかりとした揚げ物ができて、ヘルシー❣❣
❣❣　酸化しにくく、繰り返し油を使っていただけます、イヤなニオイの発生も少ない❣❣
❣❣　こめ油自体さらっとしていて、揚げ物で面倒になりがちな後片付けも楽ちん！！❣❣

【こめ油のヒミツ】

科学的根拠もある揚げ物にぴったりの油です！（2ページ目参照）
●酸化しにくくカラッと揚がる。
●イヤなニオイが発生しにくい。
●安心・安全！

【一般投票参加者特典】

◆選りすぐりの3品をご試食いただけます！
◆参加者全員にこめ油のサンプルをプレゼント！

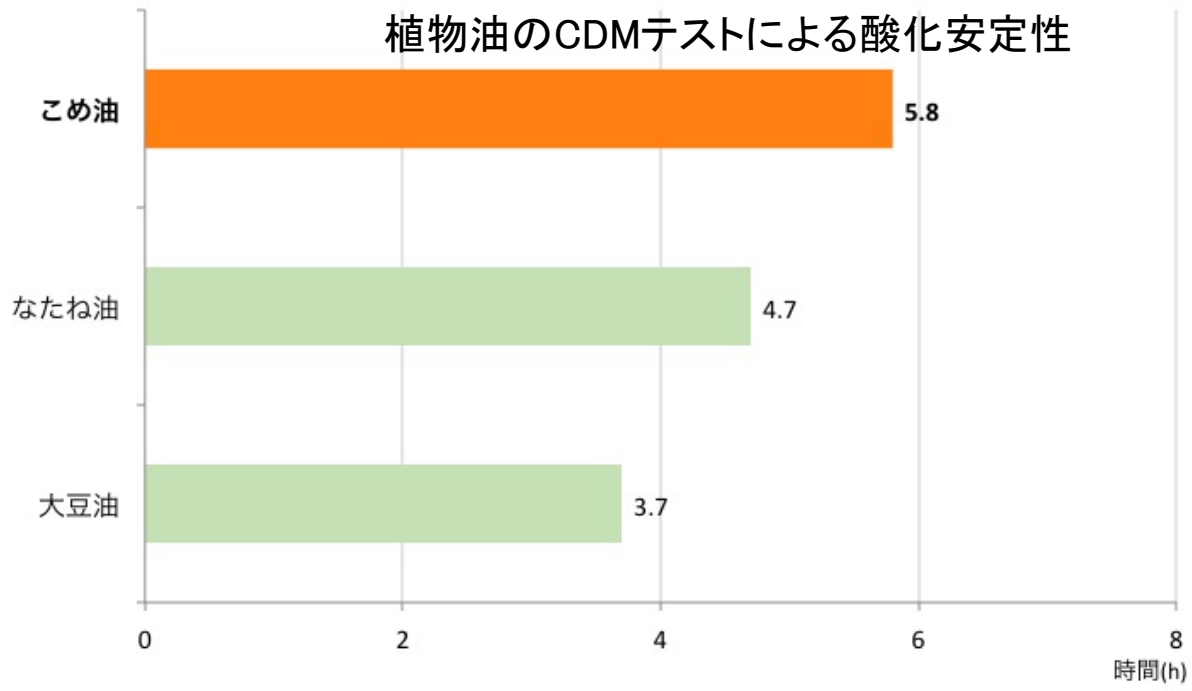
【レシピコンテスト賞品・賞金詳細】

●最優秀賞（1名）
商品券１万円分＋こめ油関連商品　❣レシピを代官山のカフェにてメニュー化を予定しています❣
●ファイナリスト賞（２名）
お米の日ギフトセット

■協賛　株式会社ホームメイドクッキング　金田油店　株式会社和歌山放送／後援　大阪放送株式会社／協力　わかやま紀州館

【揚げ物にこめ油のヒミツ】

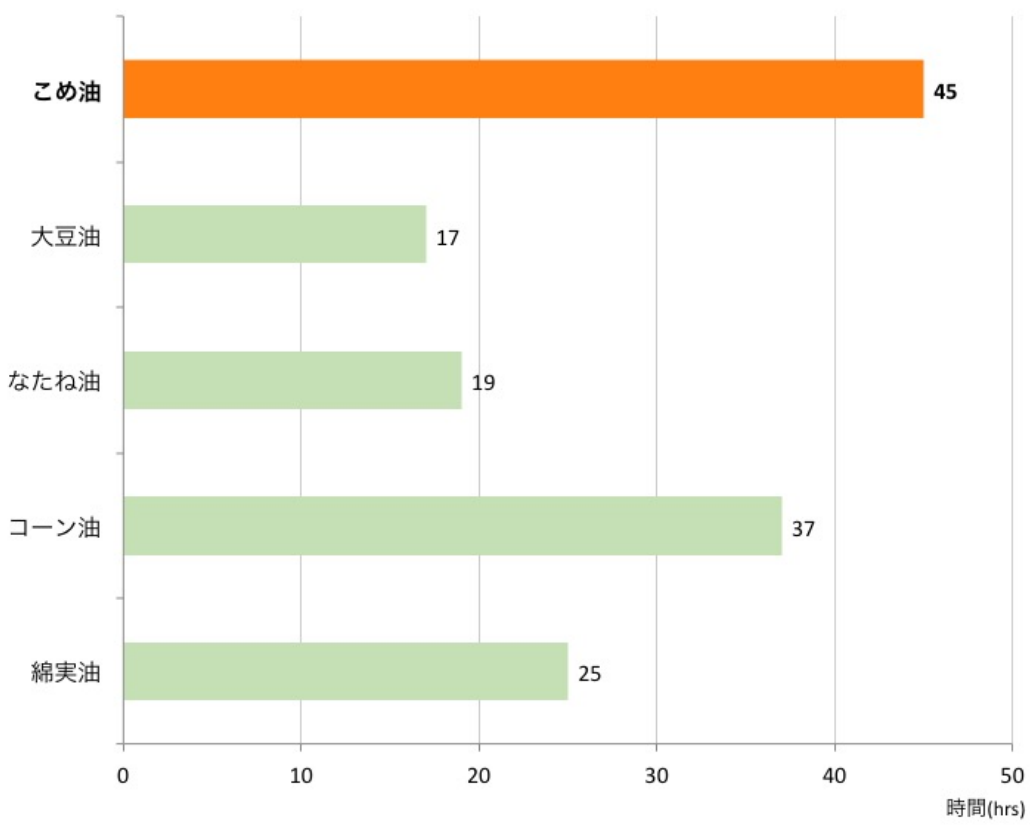
●酸化しにくくおいしさ長持ち！



こめ油は抗酸化成分が多く含み、脂肪酸組成のバランスが良いため、酸化に強い油です。 油が酸化すると過酸化物質が発生するため、酸化した油を摂取すると体内で活性酸素が発生し、細胞機能の低下や老化、動脈硬化、肌荒れなど、あらゆる悪影響を及ぼすと言われています。こめ油で揚げた揚げ物は胃もたれしにくいという声も多く、これも過酸化物質の発生量が関係していると考えられます。油は調理の脇役として日常的に摂取するもの。酸化しにくいこめ油を日々炒め物や揚げ物に使うことは、体を健康に導いてくれると言えるかもしれません。

●イヤなニオイが発生しにくい

揚げ物を1万ルクスの光線下40℃で保存し、変敗臭が発言した時間



天然の抗酸化成分が豊富なこめ油は、劣化しにくいのが特徴です。冷めても美味しいから、揚げ物が冷めてからもおいしく召し上がっていただけます。こめ油で作ったおかずをお弁当箱に入れれば、ふたを開けた時にイヤなニオイがすることもありません。お子様のお弁当にも安心してお使いいただけます。また、風味を味わうマヨネーズやドレッシングなど、生のまま調理するのにも適しています。

●安心・安全！

日本人の主食「お米」（米ぬか、米胚芽）が原料。
流通している植物油の中で、唯一純国産原料で製造されているこめ油。
江戸時代から作られています。

コレステロール　0mg, 非遺伝子組み換え、
アレルギー特定27品目に含まれていないお米から絞られた安心な油です。
安心・安全な事から、学校給食でも広く使われています。（約40%以上で採用）

[お問い合わせ先]

築野食品工業株式会社

〒649-7194　和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94 築野食品工業株式会社レシピコンテスト事務局
【電話】0120-818-094　（平日：9時～17時まで、土日祝休み）**【FAX】**0736-22-7358（24時間対応）
【e-mail】helpline@tsuno.co.jp　　**【URL】**https://www.tsuno.jp/

担当：真崎