

応募総数214作品から受賞作品が決定！ 「お米メニューアイデアグランプリ 2023」受賞作品発表

特設サイト：<https://pr.gnavi.co.jp/promo/komenu-gp2023/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、農林水産省補助事業「令和5年度米穀周年供給・需要拡大支援事業（米を利用した新たな商品開発等の取組の支援）」の一環として、新たな米の商品開発支援を目的に「お米メニューアイデアグランプリ 2023」を開催しました。

第2回目の開催となる本グランプリには、全国から「米」ならではの魅力あふれるアイデアが詰まった作品が集まり、応募総数は昨年の1.3倍となる214作品となりました。トレンド性、新規性/将来性、実現可能性など、3つの観点から厳選な審査が行われ、**入賞4作品、特別審査員賞1作品のほか、ノミネート20作品が選出され、合計24作品（※）を受賞作品として発表します。**

賞金総額は50万円で、入賞者には賞金10万円、特別審査員賞の受賞者には賞品として米1年分、ノミネート作品には賞品として5千円相当のギフトカードが贈られます。今後、受賞した24作品については、アイデアが商品化される可能性があります。

（※）特別審査員賞の作品は、ノミネート賞も兼ねており、合計受賞作品数は24作品となります。

■受賞作品（入賞4作品、特別審査員賞1作品）※次頁に詳細

■入賞（4作品）



【静岡県】
東海調理製菓専門学校
小池 恵
「マシュマロのような、おもちのような不思議な食感！お米で作ったカラフルギモーヴ」



【大阪府】
梅花女子大学
森 涼葉
「タイ風ライスたご焼き」



【東京都】
フードコーディネーター
岡本 真悠子
「岡山のブランド米
里海米を使用したカンノー口」



【神奈川県】
レブラコーン。
村井 哲也
「柚子風味のお米のプリン、
薄茶糖（お抹茶）のアフォガート、
サクサクお米のクッキー添え」

■特別審査員賞(1作品)



【東京都】
割烹一献
樋口 文也
「炒り米焼プリン」

お米メニュー
アイデアグランプリ
2023

<https://onl.la/UxCawic>

授賞式オフィシャル画像は
こちらからご確認いただけます

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

入賞 「マシュマロのような、おもちのような不思議な食感！お米で作ったカラフルギモーヴ」
東海調理製菓専門学校 小池 恵 【静岡県】
**<作品概要>**

ギモーヴの特徴のフワッとした食感を生かしながら、米粉のモチモチ感を加えて、マシュマロのようなわらび餅のような食感が楽しめるスイーツにしました。

<審査員講評>（山下 治男 審査員）

グルテンフリーの実現と、メニューバリエーションの広がりが期待できる、スイーツの範疇に留まらないアイデアに商品の具現化を感じております。他の菓子とは類似するようではない食感の分野で、マシュマロのように軽すぎず、ういろうのような重たさはなく、良い部分をハイブリットさせた熱意に敬服いたしました。

入賞 「タイ風ライスたご焼き」 梅花女子大学 森 涼葉 【大阪府】
**<作品概要>**

鶏のダシで炊き上げました。炊く時に鶏もも肉を入れることによって鶏の風味が移った美味しいお米になりました。生地のアパレイユにも米粉を使っています。

<審査員講評>（武藤 麻実子 審査員）

タイと大阪の美味しいモノが融合している印象です。タコ焼きはいろいろ融通が利く調理法でもある中で、若年層にも好まれるカオマンガイを一口焼きにしているのは、目新しさ満載のファストフードとしても価値ありでしょう。パクチーが苦手な受賞者様が、あえて入れてでもおいしく食べられるように工夫した点にも興味を持ちました。

入賞 「岡山のブランド米 里海米を使用したカンノーロ」
フードコーディネーター 岡本 真悠子 【東京都】
**<作品概要>**

冷めてもおいしいお米を使用することで、余ったごはんを美味しいお菓子に変身させられます。米粉と白米を使用しているので、小麦粉アレルギーの方でも食べることができます。

<審査員講評>（中沢 美佐子 審査員）

環境にやさしい岡山のブランド米「里海米」を使い、若い世代に自然にも体にも優しい米をお菓子に変身させたメニュー。メニュー考案に至った提案者のバックボーン、若い人が農業と食べる人の架け橋になるという想いに期待しています。

入賞 「柚子風味のお米のプリン、薄茶糖（お抹茶）のアフォガート、サクサクお米のクッキー添え」
レプラコーン。 村井 哲也 【神奈川県】
**<作品概要>**

国の地域産業資源活用で認定を受けている茅ヶ崎のお米（湘南タゲリ米）を使用。火入れに関しては、最初にご飯を炊くのではなく茹でる工程を入れ、中心部までしっかり火を入れて、そのあと豆乳で炊き込みお粥状状態にしています。クッキーにはライスパフを使用し、サクサク感を味わえるようにしています。

<審査員講評>（中沢 美佐子 審査員）

地産地消を意識し、既にいくつか商品化し販売までされているので、実現性の高さがポイントにつながったと思います。インバウンドのニーズを取込んだ日本をイメージできる商品になっていると思います。

特別審査員賞 「炒り米焼プリン」 割烹一献 樋口 文也 【東京都】
**<作品概要>**

炒った時のお米の香ばしい香りを牛乳に移しプリンにしています。お米の炒り加減は焦げたら美味しくないので狐色を目掛けて丁寧に炒ってます。最後に炒り米の粉末をかける事でより米感が強く伝わります。

<特別審査員講評>（松村 沙友理 特別審査員）

まだ世の中に出回っていない新しさとお米とプリンという“和と洋”、“主食とスイーツ”の意外な組み合わせを上手く合わせていて、その上、身近に感じれる存在感が素敵だなあと感じました！このアイデアメニューでお米への新しい良いイメージを持つ人が増えることも期待できると感じました！

ノミネート（20作品）※所属名、五十音順

	メニュー名	所属名	都道府県	申請者名
1	炒り米焼プリン	割烹一献	東京都	樋口文也
2	和風ライスケバブ	都立赤羽北桜高等学校	東京都	齋藤奏桜
3	むじょか！3匹のしろくまちゃん	学校法人神村学園 神村学園高等部	鹿児島県	荒牧 咲来
4	ビーフンのクナーファ風	北日本ハイテクカルクッキングカレッジ	岩手県	小澤明由莉
5	かライス揚げ	岐阜女子高等学校	岐阜県	牧田彩花
6	コメフィーユ	米粉の焼き菓子屋 Arti	東京都	小野坂桂子
7	米粉のスフォリアテッラ	タスカジ(家事代行) 教室名(3丁目cafe)	東京都	羽生 雅代
8	お米のケーキ	東京ベルエポック製菓調理専門学校	東京都	田宮 歩実
9	お米とシャンパンのジュレ、季節のフルーツ添え	dolloom luna sera	東京都	菅谷 剛志
10	pomme・amoureuse(ポム・アムール) (恋するりんご)	千葉県 野田市 野田鎌田学園高等専修学校	千葉県	森 姫菜乃
11	ミニライスボールボックス	梅花女子大学 食文化学部食文化学科 寺川ゼミ (食ビジネス)	大阪府	稲川美玲 ほか5名
12	カリカリライスに乗せたお米のレアチーズケーキ ～甘酒シャンティとともに～	梅花女子大学	大阪府	森彩花
13	ワンハンドライススティック	barbamaaya ごちそうパンクキッチン	岡山県	丸山真弥
14	フルーツ酢司カクテル仕立て	服部栄養専門学校	東京都	高橋純子
15	お米の琥珀糖	浜松調理菓子専門学校	東京都	一木 真子
16	ぼんはげで新食感！ヴィーガンアイス	米花bake	岐阜県	小島絵美
17	カユレ(お粥のカヌレ)	mesozoic cofe	栃木県	佐久間 俊弘
18	炊いて余ったお米でエコ楽プリン	山形県立山辺高等学校	山形県	大沼愛華
19	お米のスープ	有限会社リシンク/wine restaurant LE CONTE	東京都	玉水正人
20	五平巻	フリーの料理研究家	東京都	原健太郎

■「お米メニューアイデアグランプリ 2023」概要

- 主催 : 株式会社ぐるなび
- 応募期間 : 2023年5月31日（水）～6月30日（金）
- 応募資格 : <調理すること・食関連商品開発を主たる業務とする人>
国内・海外にて、飲食店・宿泊施設に従事する料理人、製菓・製パンの料理人、フリーランスの料理人、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など、または企業（メーカーを含む）に所属し、メニュー開発や商品開発に従事している方。
<調理師学校などの学生>
調理師、または栄養士の学校に在籍している学生。
- 賞金・賞品 : <賞金> 総額50万円 <賞品> 米1年分
- 受賞作品数 : 4作品（入賞）、1作品（審査員特別賞）、ノミネート20作品
- 応募条件 : 米を使用したメニューアイデアであること（米の使い方は自由）
広く流通・消費されていない商品であること
アイデア商品化事業で商品化することとなった場合、商品化を行う事業者等と連携を行うこと。
- 審査方法 : 以下の観点で審査員による審査を行い、総合的に判断し、決定します。
①トレンド性のあるアイデアであるか
②新規性/ 将来性のあるアイデアであるか
③実現可能性があるか
- 審査員 : 中沢 美佐子（なかざわ みさこ）「料理王国」元発行人
武藤 麻実子（むとう まみこ）日本食糧新聞社 月刊「食品 新製品トレンド」編集長
山下 治男（やました はるお）山下食糧株式会社代表取締役
- 特別審査員 : 松村 沙友理（まつむら さゆり）