

2017年11月28日
シダックス株式会社

今年のテーマ食材は「**たまねぎ**」
「第12回シダックスグループ料理コンテスト」
最優秀賞作品が決定！！

総合サービス企業 シダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役会長兼社長 志太勤一)は、2017年11月25日(土)、東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)にて「第12回シダックスグループ料理コンテスト 本選大会」を開催し、全国1,462作品の中から、各部門の最優秀賞作品を決定いたしました。

本コンテストは、調理師・栄養士を始めグループ全社員を対象に、テーマ食材をもとに料理のアイデアを競い合い、社員の調理技能向上を目的として、2007年より毎年開催しております。

第12回を迎える今回のテーマ食材は、**佐賀県・鹿島市産**のとろけるような食感が特徴の「**たまねぎ**」とし、応募総数 1,462 作品の中から選り抜かれた、計 27 作品が本選大会で披露されました(※スイーツ部門は「もも(黄金桃)」が今回のテーマ食材となります)。当日は佐賀県農業協同組合(JA さが)より来賓を招き、厳正なる審査の結果、各部門別の最優秀賞(5作品)、会長賞(1作品)、敢闘賞(2作品)が決定いたしました。受賞作品の一部は、2018年春に、全国の給食受託店舗・施設やレストランカラオケ・シダックスでメニューとして提供いたします。

シダックスグループは、グループが誇る全国の調理師、栄養士を中心とした社員の新しいアイデアの発信を通じて、お客様の健康と楽しい食生活に貢献して参ります。



最優秀賞				
ケータリング・コントラクト部門	メディカル・ホスピタル部門	外食部門	惣菜・おつまみ部門	スイーツ部門
				
シダックスフードサービス 東京支店 社員食堂	シダックスフードサービス 北海道支店 病院内食堂	シダックスフードサービス OLD MAN'S UN 汐留	レストランカラオケ・シダックス 山口泉町クラブ	レストランカラオケ・シダックス 刈谷日高町クラブ
佐賀県鹿島市産玉ねぎとチキンの和風ロースト ～酒粕クリームオニオンソースがけ～	はんぺんの白雪ドーム	佐賀県鹿島市産玉ねぎの和風煮込みと佐賀牛のそぼろ味噌柚子の香り	揚げたまねぎが香る 海鮮あんかけ焼きそば	黄金桃のパンナコッタパフェ