

2023年2月6日
シダックス株式会社

アニマルウェルフェア推奨の桃豚をテーマ食材に 第17回シダックスグループ料理コンテスト開催 ～受賞作品は2023年秋に受託先で提供～

総合サービス企業 シダックスグループの自主組織であるシダックス調理師会(※1)とシダックス栄養士会(※2)は、2023年1月27日(金)、「第17回シダックスグループ料理コンテスト」本選大会を開催しました。本大会では、アニマルウェルフェアを推奨する農場で育った「十和田湖高原ポーク SPF 桃豚」をテーマ食材とし、全国1,046作品の中から、最優秀賞を5作品、特別賞1作品を決定しました。



本選大会の様子



最優秀賞受賞作品一例

本コンテストは、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年より開催しています(会社としてはサポートするのみで、調理師会・栄養士会が事務局となり、企画と予選・本選大会の進行を実施)。部門を「①シダックスコントラクトフードサービス部門(社員食堂・学生食堂等)」「②シダックスフードサービス部門(病院・高齢者施設)」「③保育部門(保育園・幼稚園)」の3部門に分け、夏からエントリーを開始。予選大会を経て選出された計21作品を本選大会に出品し、本選大会では、各作品の考案者(計21名)が会場で実際に調理・プレゼンを行い、受賞作品を決定するというものです。

テーマ食材の「十和田湖高原ポーク SPF 桃豚」は、生まれながらに豚特有の病原菌を持っていない SPF (Specific Pathogen Free) 豚です。桃豚は優れた腸内細菌によって、体の内側から強くなり病気を寄せつけない健康な豚であり、特有の臭みもありません。また、秋田県で養豚を営む同食材の生産農場がストレスのない快適な環境下で豚の飼育を行っていること、食の安全や環境への配慮などに関する基準を満たした「JGAP 認証」を取得していること等、シダックスグループにおける SDGs 活動の観点からも当食材を選定しました。

本選大会では、フード事業を中心とした役員等11名による実食、プレゼン審査を行い、最優秀賞5作品、特別賞1作品が決定しました。受賞作品の一部は、2023年秋に、提供可能な受託先の社員食堂、病院・高齢者施設、保育施設等でメニューとして提供します。

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いきます。

※1:シダックス調理師会…グループで働く調理師で構成された自主組織で、約800名が所属(2023年2月現在)

※2:シダックス栄養士会…グループで働く管理栄養士・栄養士で構成された自主組織。約2,600名が所属(2023年2月現在)

<第17回シダックスグループ料理コンテスト 概要>

- エントリー期間:2022年7月22日(金)~11月18日(金)
- 本選大会開催日:2023年1月27日(金)
- 応募作品数:計1,046作品
(SCF部門:505作品/SF部門:431作品/保育部門:110作品)
- 本選大会出品数:計21作品
(SCF部門:10作品/SF部門:8作品/保育部門:3作品)
- テーマ食材:十和田湖高原ポークSPF 桃豚
- 選考・審査方法:
【予選大会】SCF・SF部門については各支店が行い、支店で代表作品を1作品選考(SCF部門は10作品、SF部門は8作品)。保育部門はSF保育事業本部が選考し、代表作品を3作品選考
【本選大会】会場にて、フード事業役員等計11名が審査

<第17回シダックスグループ料理コンテスト 最優秀賞受賞作品(計5作品)>

<シダックスコントラクトフードサービス部門(社員食堂・学生食堂等) 計2作品>

- ・応募対象者:SCF、SDH所属の社員
- ・条件:SCFの受託先店舗・施設(社員食堂・学生食堂等)にて展開できる主菜(大量調理可)で、かつ白飯に合うアラカルトメニュー

① おいしく食べて元気に育む 桃豚のはぐくむビンダルー

- ・考案者:大塚 麻理(おおつか まり)
(栄養士/SF 東京支店 銀行内行員食堂所属)
- ・コンセプト:インド南西部発祥のカレー「ポークビンダルー」に、生姜、三つ葉、醤油、雑穀米などを添え「和」を意識した料理に仕上げる。店舗の原提供価格帯に合わせ、葉物野菜やカボチャ等のトッピングを添え、彩り豊かにすることも可能に



② やわらか桃豚とザーサイのスパイシー炒め

- ・考案者:岩崎 民奈子(いわさき みなこ)
(調理師/SF 近畿支店 食品メーカー内社員食堂所属)
- ・コンセプト:一皿で同じ味になりがちな炒めものに、ラー油やスパイシーパン粉、青ネギ等で色どりを演出。味の変化とさまざまな食感を楽しんでいただくよう調理。食材の多様性もアピール



※略称表記

SCF…シダックスコントラクトフードサービス株式会社、SF…シダックスフードサービス株式会社、
SDH…シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社

<シダックスフードサービス部門(病院・高齢者施設) 計2作品>

- ・応募対象者：SF 所属の社員
- ・条件：SF の受託先店舗・施設（病院・高齢者施設）にて展開できる主菜、丼メニュー（大量調理可）

③ 甘辛桃豚 don 鹿児島 ver

- ・考案者：中野 美雪(なかの みゆき)
(調理師/SF 九州沖縄支店 通所リハビリテーション内食堂所属)
- ・コンセプト：元気な高齢者含め幅広い世代の方が食べられるよう、軟菜食まで食材変更を必要としない形で調理。鹿児島の特徴的な甘い醤油を使用し、食欲が湧くよう甘辛で仕上げ、調理工程は肉を炒める1回のみ



④ 桃豚とナスのムサカ風

- ・考案者：男澤 正弘(おとこざわ まさひろ)
(調理師/SF 東北支店 通所リハビリテーション内食堂所属)
- ・コンセプト：ギリシャを代表する料理「ムサカ」で使用する挽肉を、桃豚だけを小さく切ったものに変更。ナスやトマトで蒸し焼きすることで肉も野菜も軟らかくなり、高齢者も含め幅広い年代に食べやすくするよう工夫



<保育部門(保育園・幼稚園等) 計1作品>

- ・応募対象者：SF 保育事業本部所属の社員
- ・条件：SF 保育事業本部の受託先店舗・施設（保育園・幼稚園等）にて展開できる主菜、丼メニュー（乳・卵・小麦アレルギーなし）

⑤ 桃豚のはつ恋〜りんごの森でかくれんぼ〜

- ・考案者：伊藤 美典(いとうみのり)
(調理補助/愛知県 病院内保育所食堂所属)
- ・コンセプト：子どもたちが大好きなケチャップ味をベースにし、すりおろしたりんごと玉ねぎで自然な甘みになるよう調理。また、りんごを皮も含め1個丸ごと使用し、SDGsの観点からも食材ロスにならぬよう工夫



<第17回シダックスグループ料理コンテスト 特別賞受賞作品(計1作品)>

① 拝啓 秋色日毎に深まり… 故郷想う桃豚より

- ・考案者：平松 豊次(ひらまつ とよじ)
(調理師/SF 東京支店 病院内食堂所属)
- ・コンセプト：秘伝の豆腐ペーストと和風あんを使用し、桃豚の柔らかさを引き立たせる茹で野菜をトッピング。盛りつけには、広大な自然の山々が連なる十和田湖周辺や、故郷を想う桃豚の気持ちと季節移り行く山の情景を表現

