

2024年12月9日

シダックス株式会社

国内最大級の大量調理レシピの祭典 第19回シダックスグループ料理コンテスト開催 ～食料自給率アップにつながる米粉メニューが勢揃い～

総合サービス企業 シダックス株式会社は、グループ内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)の運営により、2024年11月30日(土)、「第19回シダックスグループ料理コンテスト～SHIDAX Maestro of The Year 2024～」本選大会を開催。本大会では「米粉」をテーマ食材とし、全国1,078作品の中から、最優秀賞となる「プライズマエストロ」6作品を決定しました。プライズマエストロを獲得した作品の一部は、2025年初夏(予定)に、提供可能な受託先の社員食堂、病院・高齢者施設、保育施設等でフェアメニューとして展開します。



本選大会の様子



プライズマエストロ受賞作品一例

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。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シダックスフードサービス保育部門(保育園・幼稚園)」「④シダックス大新東ヒューマンサービス部門(学校給食・観光施設)」の4部門に分け、シダックス給食サービス HACCP マニュアルに準じた調理をルールとし、2024年5月からエントリーを開始。予選大会を経て選出された計23作品を本選大会に出品し、本選大会では、各作品の考案者が会場で実際に調理・プレゼンを行い、受賞作品を決定します。

テーマ食材は「米粉」を使用。米粉は、米を細かく砕いて粉状にした食材で、パンやケーキ、麺類等に利用されています。米はほぼ100%国内で生産されており、米粉の消費が広がることで、食料自給率の向上はもちろん、フードマイレージの減少、古くから伝わる米文化の継承につながることを期待されている食材です。

本選大会では、フードサービス事業を中心とした経営陣を中心に、計12名で全出場者のプレゼン審査、出品料理実食を経て、プライズマエストロ6作品を決定。さらに特別審査員として、農林水産省の米粉の利用拡大に向けた省内横断プロジェクトチーム「米粉営業第二課(通称、コムニ)」の齊木 和恵様と倉持 未夢(みむ)様をお招きしました。大会終了後、米粉営業第二課の齊木様から「可能性が未知数である米粉を、こんなに素晴らしいメニューに仕上げただけ、ありがとうございます」と講評をいただきました。

なお、シダックス栄養士会では、本コンテストと並行し、2024年7月に、今回特別審査員を務めた農林水産省・米粉営業第二課の齊木様と倉持様をお招きし、東京・渋谷のシダックス・カルチャーホールにて、全国のコンテスト予選参加者もオンライン視聴が可能なセミナー「お米と築く未来～なぜ、いま『米粉』なのか～」を開催。社内外へ米粉への理解を深める取り組みも行ってきました。シダックスグループはこれからも、全国の調理師、栄養士を中心とした社員の創意工夫に富んだ料理を通じて、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。約1,500名が所属(2024年10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3,000名が所属(2024年10月現在)

<第19回シダックスグループ料理コンテスト～SHIDAX Maestro of The Year 2024～ 概要>

■エントリー期間:2024年5月14日(火)～9月13日(金)

■本選大会開催日:2024年11月30日(土)

■本選大会開催会場:東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)

■応募作品数:計1,078作品

【内訳】①シダックスコントラクトフードサービス(以下、SCF)部門=556作品、②シダックスフードサービス(以下、SF)部門=395作品、③SF保育部門=93作品、④シダックス大新東ヒューマンサービス(以下、SDH)部門=34作品

■本選大会出品数:計23作品

(SCF部門:9作品/SF部門:8作品/SF保育部門:3作品、SDH部門:3作品)

■テーマ食材:米粉

■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、支店で本選大会出場作品を1作品選考(SCF部門は9作品、SF部門は8作品)。SF保育部門はSF保育給食事業本部が、SDH部門はSDHが本選大会出場作品をそれぞれ3作品選考

【本選大会】フードサービス事業を中心とした経営陣を中心に、計12名で審査。最優秀賞となるプライズマエストロ6作品を決定。また、農林水産省の米粉の利用拡大に向けた省内横断プロジェクトチーム「米粉営業第二課(通称、コメニ)」の職員様2名を特別審査員としてご招待

<第19回シダックスグループ料理コンテスト～SHIDAX Maestro of The Year 2024～

部門別 プライズマエストロ受賞作品(計6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所属の社員

・条件:SCFのフェアメニューとして、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・ご飯系アラカルトメニュー(大量調理可、麺NG)

① 米粉のダブルソース! 野菜マシマシ唐揚げ

【考案者】望月 恵美(もちづき えみ)

(管理栄養士/SCF 東京支店 オフィスビル内社員食堂所属)

【コンセプト】米粉を0.1g単位で分量調整した濃厚豆乳豚骨ソースとあっさりトマト和風ソースの2つの味が楽しめる一品。カットなしで提供できる等作業工程は最小限にしながら、唐揚げだけでなく、もやしを中心とした野菜も豊富に摂れるよう工夫



② 海鮮たっぷり米粉のクラムチャウダーリア

【考案者】蒲池 淳一郎(かまち じゅんいちろう)

(調理師/SCF 九州沖縄支店 消防学校内学生食堂所属)

【コンセプト】あさりのしぐれ煮を使用したごはんでのベースにしながら、ホワイトソースに米粉を使用。ボリュームが足りながらも、小麦粉よりもあっさりした食べ応えになるように工夫。また、ごはんは炊き込みではなく混ぜ込みとし、大量調理に活用しやすくなるよう汎用性も意識



■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 メディカル(病院)・グランドライフ(高齢者施設)事業本部所属の社員
- ・条件：SF の受託先施設 (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、栄養価：主菜 220kcal 以下／丼 500kcal 以下／食塩相当量 1.2g 以下)

③ 白身魚の米粉フリット オレンジトマトソース

【考案者】河西 直哉(かさい なおや)

(管理栄養士／SF 西関東支店 市立病院内患者食提供施設所属)

【コンセプト】近年の食材原価の上昇を鑑み、比較的安価な白身魚「バス」を使用し、臭みをさわやかなオレンジや酸味のあるトマトソースで中和。付け合わせのニョッキ(団子状の pasta の一種)にも米粉を使い、グルテンフリーで幅広い世代に食べられる一品に



④ よーふー米粉擬製(ぎせい)豆腐

【考案者】佐藤 紋子(さとう ふみこ)

(調理師／SF 中部支店 障がい者支援施設内食堂所属)

【コンセプト】洋風の擬製豆腐で、彩りを加えるため、カラフルで安価な具材をできるだけ使用。米粉の特性を活かしたモチモチ感が出るような味わいにし、作業工程も「切る→混ぜる→蒸し焼き」で簡単に。切る作業を失敗しても、刻み食やミキサー食に使用可能で、フードロス削減にもつなげる



■SF 保育部門(保育園・幼稚園等)⇒計1作品

- ・応募対象者：SF 保育給食事業本部所属の社員
- ・条件：SF 保育給食事業本部の受託先施設 (保育園・幼稚園) にて展開できる主菜・丼メニュー (栄養価：主菜 100～160kcal 以下／丼 340kcal 以下／食塩相当量 0.8g 以下／乳・卵・小麦アレルギーなし)

⑤ 野菜入りふんわりナゲット

【考案者】中村 奈美(なかむら なみ)

(栄養士／SF 保育給食西日本営業所 保育園内食事提供施設所属)

【コンセプト】「子どもたちの好きなおかず」「野菜も一緒に摂れる」「手軽に調理できる」をコンセプトに、大豆ミートでナゲットを作り、米粉を使用してふんわりとした見た目にもなるよう工夫。あおさを使い、味にアクセントも追加



■シダックス大新東ヒューマンサービス部門(学校給食・観光施設調理)⇒計1作品

- ・応募対象者：SDH 所属の社員
- ・条件：SDH 受託先施設(道の駅や温浴・観光施設内等)のレストランで展開できるスイーツメニュー

⑥ 米粉のヴィーガン野菜マフィン

【考案者】伊藤 あさみ(いとう あさみ)

(管理栄養士／SDH 金沢市学校給食西部共同調理場所属)

【コンセプト】マフィン1個で25gの米粉を使用し、さらに野菜ジュースを使って彩りを良くすることで、従来の米粉マフィンと差別化を意識。石川県産の野菜チップスを添えて、材料を混ぜて焼くだけのシンプルな作業工程になるよう工夫





本選大会出場者の調理の様子。
調理師会メンバーがサポートを行う



特別審査員を務めた農林水産省・米粉営業第二課の
齊木 和恵様(写真左)



「第19回シダックスグループ料理コンテスト 本選大会～SHIDAX Maestro of The Year 2024～」出場者