

2023年12月7日  
シダックス株式会社

# 日本最大級の大量調理レシピの祭典 第18回シダックスグループ料理コンテスト開催 ～マルコメ社、オイシックス・ラ・大地社の協力で特別審査員賞創設～

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、2023年11月25日(土)、「第18回シダックスグループ料理コンテスト」本選大会を開催。本大会では、和食に欠かせない発酵技術の代表的な伝統調味料「みそ」をテーマ食材とし、全国1,121作品の中から、最優秀賞を6作品、特別賞2作品を決定しました。

なお、今大会より、サブタイトルに「Shidax Maestro of The Year 2023」と銘打ち、入賞者や入賞作品を芸術作品として高く評価すると共に、マルコメ株式会社、オイシックス・ラ・大地株式会社の協力を得て、特別審査員としてフードコーディネーター・料理研究家のあまこようこ様をお招きし、特別審査員賞を創設。コンテスト、および出場者のさらなる発展・飛躍を目指しました。

受賞作品の一部は、2024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。



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。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)」「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)」の4部門に分け、シダックス給食 HACCP マニュアルに準じた調理をルールとし、2023年6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、受賞作品を決定するというものです。

テーマ食材は「みそ」を使用。「みそ」は脳卒中の防止や腸内環境を整える効果が期待できる等栄養学的にも非常に優れた食品で、かつ日本古来より受け継がれてきた健康食でもあります。

本選大会では、フードサービス事業を中心とした役員11名、さらに特別審査員として、フードコーディネーター・料理研究家のあまこようこ様をお招きし、計12名で各作品の実食、プレゼン審査を実施。最優秀賞6作品、特別賞2作品を決定しました。

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1,500名が所属(2023年11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2,800名が所属(2023年11月現在)

<第18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:2023年6月19日(月)~9月15日(金)

■本選大会開催日:2023年11月25日(土)

■本選大会開催会場:中伊豆ワイナリー シャトーT.S内 オーナーレセプションハウス

■応募作品数:計1,121作品

【内訳】シダックスコントラクトフードサービス(以下:SCF)部門=527作品、シダックスフードサービス(以下:SF)部門=432作品、SF保育部門=119作品、シダックス大新東ヒューマンサービス(以下:SDH)部門=43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:みそ

■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)。保育部門はSF保育事業本部が、SDH部門はSDHが本選大会出場作品を3作品選考

【本選大会】フードサービス事業を中心とした役員11名+特別審査員1名(あまこようこ様)が審査

■来賓(3名)

・マルコメ株式会社 執行役員 営業本部長 泉 文和様

・オイシックス・ラ・大地株式会社 取締役 執行役員 堤 祐輔様

・フードコーディネーター・料理研究家 あまこようこ様(兼 特別審査員)

<第18回シダックスグループ料理コンテスト 部門別最優秀賞受賞作品(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 車麩(くるまふ)と豚肉の糀味噌炒め丼

【考案者】飯田 一子(いいだ かずこ)

(栄養士/SCF北関東支店所属)

【コンセプト】お肉の使用量を減らせて、かつタンパク質の多い車麩を使用し、さらにみそによく合う豚肉、茄子も使用。車麩は、表面に油を塗ってオーブンで焼けば大量調理も可能で、作業工程も少なくするよう工夫



② はちみつ味噌チキン

~とろける3種のチーズソース~

【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】みそに相性のよい食材として、ハチミツやチーズを使用。チキンには焼き色をつけ、さらにアーモンドの食感を出し、生野菜を付け合わせて華やかさを演出



### ■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、栄養価：主菜 220kcal 以下／丼 500kcal 以下／食塩相当量 1.2g 以下）

#### ③ 白身魚のふわっふわ芋味噌ようかん焼き

【考案者】山本 理絵(やまもと りえ)

(栄養士／SF 東京支店 サービス付き高齢者向け住宅内食事提供施設所属)

【コンセプト】秋の和菓子の芋ようかんと和食に欠かせないみそを合わせることで「秋」と「和」を表現。甘じょっぱい味で、子どもたちから高齢者の方まで食べやすい味付けに。とろろを加えて焼くことで、ふわっとした食感も楽しめる



#### ④ 秋サケの落ち葉のせ風

【考案者】佐藤 紋子(さとう ふみこ)

(調理師／SF 中部支店 病院内患者食提供施設所属)

【コンセプト】鮭に紅葉の始まりのイメージを忍ばせ、その上に色彩豊かな具材を載せて落ち葉を再現。高齢者の方々に見て楽しめる料理を意識。具材を四季折々で変えて、見た目でも春夏秋冬の季節感を表すことも可能



### ■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 よく噛んで食べよう 鶏と根菜のロゼクリーム味噌煮

【考案者】松村 美琴(まつむら みこと)

(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】食事を通じて子どもたちが楽しく咀嚼できる一品。トマトの酸味を豆乳でロゼクリーム風にマイルドに仕上げ、そこに鶏肉とれんこん、みそを合わせ、やさしい味付けに



### ■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（道の駅や温泉・観光施設内等）のレストランで展開できる主菜・メニュー

#### ⑥ 地鶏唐揚げのパリパリサラダボウル

##### ～白味噌マヨ風味～

【考案者】原田 政勝(はらだ まさかつ)

(調理師／SDH 岐阜北営業所 ぎふ清流里山公園内レストラン所属)

【コンセプト】器そのものもサラダで表現し、崩しながら食べる楽しさを表現。白みそを使用することでマヨネーズソースにコクを出し、揚げ物にもサラダにも合うような味付けに





＜第18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2作品)＞

■審査員特別賞⇒(全部門を対象に)計1作品

① 糀ミソロガノフ

【考案者】木下 篤(きした あつし)

(調理師/SF九州沖縄支店 障害者支援施設内食事提供施設所属)

【コンセプト】ご飯は黒米を混ぜ炊き上げ、特別感を演出。鍋1つで調理可能で、糀みその発酵食品、乳製品の発酵食品、大豆製品なども使用している健康志向のメニュー



■会長賞⇒(全部門を対象に)計1作品

② 大豆3拍子♥糀味噌風味のタコライス

【考案者】神谷 恵(かみや めぐみ)

(調理補助/SCF中部支店 証券会社社員寮内食事提供施設所属)

【コンセプト】沖縄料理の「タコライス」を、みそを使い和風テイストにアレンジ。タコライスミートには、こうじみそ、コンニャク、大豆ミートを、ソースにもこうじみそ、マヨネーズを使用



特別審査員を務めたあまこようこ様



プレゼン終了後、審査員以外にも研鑽の機会とできるよう、調理師会メンバーがサポートし、出場作品の試食も実施



第18回シダックスグループ  
料理コンテスト本選大会出場者