

2017年9月29日 NEWS RELEASE No.146

**9月29日「醤油の日の集い」で表彰式開催！**

**『第9回しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト』**

**入賞者発表・表彰！**

「10月1日は醤油の日」を記念して、今年は9月29日に開催される「醤油の日の集い」（東京・ロイヤルパークホテル）において、「第9回しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」の結果発表及び「金賞」「銀賞」の表彰が行われます。

このコンテストは、日本醤油協会（会長 濱口道雄）が、しょうゆへの新たな発見を求め、日本の食文化を支えてきた「しょうゆ味」をテーマとして、家庭でのしょうゆの巧みな使い方を広く一般の方から公募する“しょうゆ味”の「レシピコンテスト」です。

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界で高まっている人気の下、一昨年、昨年に引き続き、在日外国人の方を対象として、しょうゆを使った料理レシピと、レシピにまつわるエピソードを募集しました。

審査は、まず、食のジャーナリスト5名による「1次審査会」が行われ、全国から応募いただいた58点の作品の中から、書類審査により計10点が選考されました。「1次審査会」より推挙された10点を対象に、「最終審査会」（調理・試食審査）を7月29日、服部学園調理室にて開催しました（1名欠席）。出場者による応募レシピの実際の調理と、服部幸應氏（審査委員長／服部学園理事長）、平野レミ氏（料理研究家）、渡辺あきこ氏（料理研究家）、飯村功氏（ロイヤルパークホテル総料理長）の4名の審査委員による試食および厳正な審査が行われ、「金賞」1点、「銀賞」2点、「銅賞」6点、計9点の入賞作品が決定されました。

**日本醤油協会主催**  
**「第9回しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」**  
**最終審査結果**

賞	作品名	氏名	国籍	性別	現住所
金賞	牛肉のステーキ コーヒーソースと キャッサバ芋のピューレとともに	エルクラノ ロットンダーノ Herculano Rotondano	ブラジル	男	愛知県
銀賞	ラム肉の串焼き しょうゆ味噌ピーナッツソースと ハーブサンバルのせ	ラディティヨ ハルヨ プトロ Radityo Haryo Putro	インドネシア	男	東京都
銀賞	フィリピンのピコ ココナッツキャラ メルのもっちりライスケーキ	クレア オカンポ Claire Ocampo	フィリピン	女	埼玉県
銅賞	しょうゆ風味のタピオカ団子の 温かいココナッツミルク	タンシリピンヨー Tangsiripinyo パカマス Pakamas	タイ	女	愛知県
銅賞	かぼちゃのニョッキ	フローレンス ザッピア Florence Zappia	カナダ	女	東京都
銅賞	肉とバジルのブリヌイ	アユナ ムンクエワ Ayuna Munkuyeva	ロシア	女	神奈川県
銅賞	ナシゴレン	アブドウル ワヒッド ファジャル Abdul Wahid Fajar アミン Amin	インドネシア	男	東京都
銅賞	アンジェラのそうめん	サラ トリツイ アーニ Sara Turriziani	イタリア	女	埼玉県
銅賞	鯛のエスカベッシュゆず風味	フェルナンデズ グレン フィエル Fernandez Glenn Fiel	フィリピン	男	京都府

## 「第9回しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」講評

審査委員長 服部幸應

日本醤油協議会が主催する『しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト』がスタートしたのは2009年のことでした。

第6回までは広く日本の一般の方を対象として募集してきましたが、2015年の第7回からは、日本在住の外国人の方を募ってコンテストを開催。これまで、日本人のしょうゆの使い方とは趣の異なる、たくさんの魅力的なレシピが誕生しました。

そして第9回を迎えた今年もまた、23カ国の方から多数の応募をいただき、その中から9名の方が最終審査に進出。

ちなみに今回の参加者のうち3名は、第8回でも最終審査に残った方々でしたが、初出場の方も含めて全体的にレベルが高く、我々審査委員も思わず手に汗を握る、熱い接戦が繰り広げられました。

そしてその結果、栄えある金賞に輝いたのは、ブラジル出身のエルクラーノ ロットンダーノさんの『牛肉のステーキ コーヒーソースとキャッサバ芋のピューレとともに』です。

ご存知の通り、ブラジルは世界でも有数のコーヒー豆の産地として知られていますが、ブラジルと日本、それぞれの食文化を代表するコーヒーとしょうゆのコラボレーションは実に斬新。重層的な味わいのソースながら、日本人の舌にも親しみやすく、牛肉の旨味が存分に引き立つ仕立てで、審査委員一同、感服しました。

また、銀賞に選ばれた2名の方のレシピも、金賞に勝るとも劣らない印象深いレシピでした。

昨年、郷土料理をアレンジした『インドネシア風カツオのたたきとダブダブサラダ』で銅賞だったインドネシア出身のラディティヨ ハルヨ プトロさんは今回、故郷の屋台料理『サティ』に、しょうゆを加えてアレンジした『ラム肉の串焼きしょうゆ味噌ピーナッツソースとハーブサンバルのせ』で再挑戦。しょうゆプラス、風味づけとして小さじ1の砂糖を加えたのが大正解で、ホッと心安らぐ味わいになりました。また昨年に比べ、調理はよりいい感じになり、盛りつけも洗練されて、その成長ぶりも頼もしい限りです。

そしてもう1人の銀賞はフィリピンのクレア オカンポさん。昨年は『バラ肉のアドボ バナナ入り黒糖のカaramel風味』で見事、金賞を射止めた実力派ですが、今回は趣向を変えて『フィリピンのピコ ココナッツキャラメルのもっちりライスケーキ』で、しょうゆを使ったデザートにトライ。モチモチとしたライスケーキと、カリカリとしたナッツのコントラスト、そして隠し味のしょうゆと、黒糖の甘さの見事な調和もさすがと感じ入りました。

初回より、長らくこのコンテストの審査委員長を務めていますが、年々、日本の食文化の要ともいえるしょうゆについて、海外の方々の理解がより深まっていることが実感でき、嬉しい限りです。とともに、今後もしょうゆが日本と世界の人たちとの親善の架け橋になってくれることを切に願っています。

## 「第9回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」 受賞者紹介

エルクラノ ロットンダーノ

### ■ 金賞 Herculano Rotondano さん(ブラジル) 愛知県在住

□ 作品名 「牛肉のステーキ コーヒーソースとキャッサバ芋のピューレとともに」

#### □ エピソード

「ブラジルの新しい料理を」と考えた時、ブラジルのコーヒーの苦みに、しょうゆの味わいがぴったりだと思いました。キャッサバ芋は、母国で一番食べられている野菜です。ブラジルと日本の文化を象徴する食材を組み合わせ、素晴らしい料理を生み出すことができました。

ラディティヨ ハルヨ プトロ

### ■ 銀賞 Radityo Haryo Putro さん(インドネシア) 東京都在住

□ 作品名 「ラム肉の串焼き しょうゆ味噌ピーナッツソースとハーブサンバルのせ」

#### □ エピソード

来日してから4年。インドネシアの「屋台めし」が恋しくなり、「サティ」という串焼きのレシピを考えました。今回の料理は、日本のお店で揃う材料で作ることができ、しょうゆを使うことで食材につやを出しています。たくさんの日本の人たちに食べてほしいです。

クレア オカンボ

### ■ 銀賞 Claire Ocampo さん(フィリピン) 埼玉県在住

□ 作品名 「フィリピンのビコ ココナッツキャラメルのもっちりライスケーキ」

#### □ エピソード

しょうゆは、デザートに美味しいアクセントを加えられると思います。様々な国のデザートに使えば、世界中に、しょうゆが健康的で素晴らしい調味料であることが広まるのではないのでしょうか。しょうゆでアレンジしたフィリピンのライスケーキ、ぜひ味わってみてください。



<https://www.soy sauce.or.jp/tudoj/resipi2017.jpg>

上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）  
大関恒雄（事務局長）、中川美代子  
住所 東京都中央区日本橋小網町 3-11（〒103-0016）  
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : [soyic@soy sauce.or.jp](mailto:soyic@soy sauce.or.jp)