



2019年9月2日

各位

10月18日を「冷凍生活の日」に制定
記念イベント・日本初の【冷凍レシピコンテスト】開催！

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治、以下当協会）は、令和元年を迎え、冷凍の「凍（とう=10）」（れいわの10月）と冷凍の保存・流通温度である“-18℃以下”にちなんで、10月18日を「冷凍生活の日」と定め、初回に当たる本年10月18日（金）に記念イベントとして、冷凍レシピコンテストを開催いたします。

さらに、毎月18日を「冷凍について考える日」とし、冷凍生活というライフスタイルを推進すべく、ご家庭で冷凍庫の整理や冷凍の活用について考えていただくための啓蒙活動を行っていきます。

今回のコンテストは当協会が認定している「冷凍生活アドバイザー」の資格を有する方を対象に、食品の冷凍テクニックとその冷凍食材を使用したレシピを募集し、優秀レシピを表彰するものです。最優秀者には協賛いただいている旭化成ホームプロダクツ株式会社よりジップロック®フリーザーバッグ1年分などが贈られるほか、Facebook等当協会各種媒体で入賞レシピを紹介します。

冷凍することは保存期間を延ばす、無駄を無くすだけでなく、作り置きして時短に繋げる、冷凍すると食感が面白く変化する、栄養価がアップする食材があるなど、冷凍ならではの効果が期待できるのも魅力のひとつ。冷凍生活アドバイザー達の知識を活用したオリジナリティー溢れる作品の登場にご期待ください。

【冷凍レシピコンテスト概要】

開催日時： 2019年10月18日（金） 10:18~13:00
（※「冷凍-18℃」、10月18日に合わせて）

開催場所： 日本野菜ソムリエ協会 築地教室
（東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル7階）

参加費： 3,000円（税込）

内容（予定）：
1. 冷凍レシピコンテスト 最終選考
2. 冷凍生活アドバイザー講師 西川剛史先生による講演
最新の冷凍テクニックや冷凍生活のおススメポイントについて
3. 懇親会

募集内容： 食品の冷凍テクニックとその冷凍食材を使用したレシピ

応募資格： 冷凍生活アドバイザー資格取得者

審査方法： 応募締切は9月14日（土）。

9月下旬に応募作品から一次選考を行い、10月18日（金）の記念イベントにて一次通過入賞者プレゼンテーション後、参加者と特別審査員による投票により順位を決定。

応募要領は http://enjoy-freezing.com/doc/recipe_contest.pdf をご覧ください。

※メディア取材ご希望の場合は別途お問合せください（参加費はかかりません）。



【冷凍生活アドバイザー養成講座 監修・講師 西川剛史 氏 プロフィール】

当協会の冷凍生活アドバイザー養成講座の監修・講師を担当しているのはベフロティ株式会社 代表取締役の西川 剛史（にしかわ たかし）氏。野菜ソムリエプロの資格を持ち、今回のコンテスト特別審査員も務める。

冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。冷凍王子としてテレビ番組「TBS マツコの知らない世界」「NHK ごごナマ」「TBS 教えてもらう前と後」など、テレビ、雑誌などに多数出演。冷凍食品開発コンサルタントとして、地方の優れた食材を使った冷凍食品の商品開発にも精力的に取り組んでいる。常に冷凍を切り口にした新しい活動や事業を積極的に行っている。

著書に、「もっとおいしくなる超・冷凍術」（洋泉社）。



（西川先生考案の冷凍レシピ例）



冷凍卵の醤油漬け



冷凍きのこの炊き込みご飯



冷凍豆腐のから揚げ

■ 冷凍生活アドバイザーとは

食品を賢く冷凍することで、美味しく健康的で豊かな食生活を実現する人です。冷凍を賢く活用する冷凍生活には、3つの特徴があります。

- ① 美味しく： 美味しく栄養も維持したまま長持ちさせる
- ② 無駄なく： 使い切れない食材の保存ができ、食品ロスを減らせる
- ③ 簡単便利： 作り置き冷凍で日々の調理時間を短縮できる

冷凍することで食品ロスを無くしたい、調理時間を節約したい、効果的に栄養摂取したい方におすすめの知識・資格です。

冷凍生活アドバイザー養成講座は、2016年8月に開講。3年間で約260名の修了生を輩出しています。食品を冷凍することで起こる現象とその活用方法を理解し、手軽に健康で豊かな食生活を実現できるようになることを目的とし、冷凍に関する知識を理論的かつ体験的に学びます。

■ 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会について

創立： 2001年8月7日 理事長： 福井 栄治

所在地： 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル7階

「食を日常的に楽しめる社会の創造」のミッションの下、野菜や果物の魅力や価値を生活者に伝える野菜ソムリエを育てるほか、冷凍食材の優れた点や活用方法などを習得する学びの場を提供しています。



■ 本件お問合せ先： 日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル7階 TEL (03) 6278-8829 FAX (03) 3541-1337

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com