

受賞	メニュー名	所属名	都道府県	申請者名
ノミネート	お米トロピカル	Asian Restaurant Pinoy	大阪府	
ノミネート	ティランガタリー	アジアンタ	東京都	
ノミネート	ごはんカップde中華丼	天谷調理製菓専門学校	福井県	竹原若奈
ノミネート	米粉と米油と米麹甘酒を使ったシーフードカレー deおかずパウンドケーキ	海んちょ	神奈川県	
ノミネート	お米のパフェ	Orpo	滋賀県	
ノミネート	お米のキャビアを飾ったフォアグラソテー、赤ワ インソース	神楽坂和らく	東京都	
ノミネート	鹿児島伊佐米のグラノーラ米粉で作ったホワイト グラノーラソース	神村学園高等部調理科	鹿児島県	川崎 幹也
ノミネート	米チーズとビビンバ	神村学園高等部調理科	鹿児島県	荒牧 咲来
ノミネート	白いお汁粉	国家公務員共済組合連合会 東京共済会館 kkrホテル東京	東京都	
ノミネート	お米プリンと果物ゼリー(日本酒シロップ添え)	酒と肴 炭猿	東京都	
ノミネート	様々な使い道のあるお米調味料	中国料理 石本	福岡県	
ノミネート	かてほしいい	株式会社 土とシェフ	神奈川県	五十嵐 創
ノミネート	イタリ寿司(稲荷寿司)	とちぎ和牛 渡邊ファーム	栃木県	
ノミネート	おにぎりきんつば	日本料理さがみ	長野県	
ノミネート	粥豆腐	日本料理 ゆ庵	長野県	
ノミネート	海老と旬菜、国産米のモザイクテリヌ サフラン 香るアメリカンソースと生姜のピクルスを添えて	株式会社フジマック/営業本 部市場開発部カスタマーサ ポート部	東京都	松田 唯宏
ノミネート	玄米プロテインバー	六本木割烹一献	東京都	鹿渡省吾
ノミネート	お米の三位一体 コメ、米、込め	六本木割烹一献	東京都	村井晃希
ノミネート	濃密チーズリゾプリン	ワイン食堂MAREA	東京都	
ノミネート	マジ米カタラーナ!		北海道	藤井 日向

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	Asian Restaurant Pinoy			
メニュー名	お米トロピカル			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>残ったお米でお粥を作り、ミキサーで粉碎してから冷凍する。冷凍したお米をかき氷機にかけ フルーツフレーバーシロップと冷凍フルーツ、タピオカ、ナタデココをトッピングする</p>			
米の活用・調理ポイント	SDGsの観点から残った少量のご飯で冷たいデザートを楽しめます。			
最もこだわっているポイント	介護食や離乳食の補助として、デザート感覚で食べれる。			
意識したトレンド	-	-	-	お米のデザート

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	アジャンタ 株式会社プランスコーポレーション			
メニュー名	ティランガタリー			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>①イディリ（蒸す） お米、ウラド豆、フェネグリーク、塩・緑筒所 ほうれん草、油、玉ねぎ、にんにく、しょうが、コリアンダーパウダー、カスーリメティ、トマト、塩・黄色筒所 玉ねぎ、トマト、油、カスーリメティ、砂糖、バター、生クリーム、にんにく、しょうが、ターメリックパウダー、コリアンダーパウダー、塩 ②ドーサ（焼く） お米、ウラド豆、チャナ豆、フェネグリーク、塩 ③チキンピリヤニ（炊く） パスマティライス、鶏肉、油、シナモン、クローブ、玉ねぎ、グリーンカルダモン、ブラウンカルダモン、クミン、ナツメグ、メースリーフ、にんにく、しょうが、ヨーグルト、コリアンダーパウダー、チリパウダー、キウエラウォーター、塩 ④キール（煮る） お米、牛乳、コンデンスミルク、砂糖、カルダモン、ギー、レーズン、カシューナッツ ⑤トマトチャツネ（煮る） トマトピューレ、ウラド豆、チャナ豆、油、塩、チリパウダー、チリ、クミン、マスタードシード、カレーリーフ、にんにく、しょうが、玉ねぎ、ココナッツファイン ⑥グリーンチャツネ（煮る） コリアンダー、ミント、にんにく、しょうが、グリーンチリ、ウラド豆、クミン、玉ねぎ、塩、油、ピーマン ⑦ココナッツチャツネ（煮る） ココナッツファイン、しょうが、グリーンチリ、塩 ⑧サンバー（煮る） キマメ、油、マスタードシード、カレーリーフ、クミン、ホールチリ、フェネグリーク、玉ねぎ、トマト、ヒング、コリアンダーパウダー、ターメリック、チリパウダー、タマリンド、ナス、にんじん、インゲン、ギー</p>			
米の活用・調理ポイント	イディリを自然発酵させ、わずかな酸味を出すところと、ドーサを焼く鉄板の温度が美味しく仕上げるポイントです。			
最もこだわっているポイント	数あるお米料理の中から、あまり知られていない物をテーマに開発。惜しみなく使用したスパイスを堪能できます。			
意識したトレンド	-	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	天谷調理製菓専門学校			
メニュー名	ごはんカップde中華丼			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	1.炊いてあるごはんをアルミカップに入れる、真ん中は具を入れるので空けておく（底はご飯を敷く） 2.オーブンで160度13分焼き次に200°C5分焼き冷まし、型から取り外す。3.エビチリ、回鍋肉、青椒肉絲など作ったものごはんカップに詰める			
米の活用・調理ポイント	米をオーブンで焼きカリカリ感やもちもち感を残しカップ状にしました。			
最もこだわっているポイント	ごはんカップにご飯が欲しくなるおかずを入れました。そして、ご飯とおかずが同時に食べれます。今回は中華のおかずをしましたが、洋風や和食にしているアレンジができます。			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	-	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	海んちょ			
メニュー名	米粉と米油と米麴甘酒を使ったシーフードカレーdeおかずパウンドケーキ			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>子供から大人まで、多くの人に好まれているシーフードカレー。そのシーフードカレーをワンハンドで食せるパウンドケーキにしました。生地には米粉、米油、米麴甘酒を使用しています。4名分（27cm×5cm×5cmのパウンド型1本）①米粉、アーモンド粉、ベーキングパウダー、塩、胡椒を合わせておく卵と米油をよく泡立てる③米麴甘酒と粉チーズを入れて再度混ぜる。④①の粉を入れて、ざっくりと混ぜるように混ぜる。⑤茹でた角切りのジャガイモには、味付け調理用カレーを振りかけておく。⑥⑤と、ローズマリーとおろしにんにくで炒めた千切り玉ねぎ、ポイルしてカットしたエビ、茹で枝豆と茹でた人参を入れて、再度ざっくり混ぜる。⑦パウンドケーキ型に流し入れ、茹でて適度にカットしたアスパラガスとみじん切りにした茹で人参をトッピングする。⑧オープンで焼く。⑨こんがり焼きあがったら、オープンからだし、粗熱がとれたらカットして皿に盛りつけてできあがり。米油 30g 米麴甘酒20g アーモンド粉25g 塩 2g 胡椒</p>			
米の活用・調理ポイント	米は米粉、米油、米麴甘酒を使用して、生地を作る。卵と米油は、マヨネーズ状になるまで泡立てる。米粉を入れた後は、ざっくり混ぜる。			
最もこだわっているポイント	米（米粉）は、糖質が高いと言われているので、生地づくりにアーモンド粉でブレンドしてパウンドケーキを作る。お皿の上に乗った、シーフードカレー（米、油（米油）調味カレー粉、エビ、玉ねぎ、ジャガイモ、枝豆、アスパラガスなど）を一つのパウンドケーキにして、ワンハンドで手軽に食べられるようにした。カレーライス、日本の万能食であるにも関わらず、高齢になると胸やけがしてカレーライスを食べられなくなったという話をよく耳にするが、このシーフードカレーdeお食事パウンドケーキは、食が細くなっていく高齢者にも手軽に召し上がっていただける。			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	Orpo			
メニュー名	お米のパフェ			
エントリー部門	アイデア/ひらめきを気軽にエントリー（アイデア1本勝負）			
エントリー画像				
<p>アイデアエントリーのため画像なし</p>				
メニューの説明	お米のパパロア 黒蜜 わらび餅 お米のクランチチョコ(バラバラしてきつね色になるくらい炒めたお米とチョコを合わせて固め小さく砕く) お米のジェラートの順にパフェグラスに入れ、上から抹茶ソースとお米のチップス(お米をカリカリに焼き上げたもの)を添える。			
米の活用・調理ポイント	お米を炊いて固める、炒める、焼くなどさまざまな調理法を使うので、ほぼお米を使った料理でさまざまな食感をこの1つの商品で楽しむことができます。			
最もこだわっているポイント	ほとんど、お米を使った料理でパフェに仕上げているところです。			
意識したトレンド	-	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	株式会社僖成/神楽坂和らく			
メニュー名	お米のキャビアを飾ったフォアグラソテー、赤ワインソース			
エントリー部門	アイデア/ひらめきを気軽にエントリー（アイデア1本勝負）			
エントリー画像				
<p>アイデアエントリーのため画像なし</p>				
メニューの説明	<p>【お米のキャビア】生米をお粥にする。（水分を多めに仕上げる）ブレンダーで混ぜて、100cc取り出しアルギン酸ナトリウム1gを加えブレンダーで混ぜる。冷ましてスクイズボトルに移す。ポウルに水を100cc入れ、さらに乳酸カルシウム3gを加え沈殿物が無くなるまでよく混ぜる。乳酸カルシウム水溶液にスクイズボトルに入れた液体を球体に落とし約30秒間放置後、網杓子ですくい上げ水で軽く洗う。【フォアグラソテー】フォアグラは1cm厚にカットし、塩コショウして小麦粉を両面まぶし、熱したフライパンでこんがり焼く。【赤ワインソース】エシャロットと赤ワインを詰めてフンドヴォーを加え更に詰めて無塩バターでモンテシ、濾す。塩コショウで味を整える。【盛り付け】お皿にフォアグラソテーを置き、赤ワインソースを掛けお米のキャビアをたっぷり乗せる。シブレット、ピンクペーパーを飾る。</p>			
米の活用・調理ポイント	想像のつかないお米のキャビアと言う新しい食材の用なものにしてみました。新食感なお米が見ても食べても楽しいです。			
最もこだわっているポイント	商品化にしてレストランなどで使ってもらえる様に幅広くアレンジしやすいものにしました。様々な料理の飾り付けに活用してもらいたいです。			
意識したトレンド	-	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	-	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	神村学園高等部調理科
メニュー名	鹿児島伊佐米のグラノーラ米粉で作ったホワイトグラノーラソース
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）
エントリー画像	



メニューの説明	<p><お米のグラノーラ> 4人前・白米（伊佐米） 280g・Mixナッツ 30g（スパニッシュピーナッツ/ピーナッツ/カシューナッツ/ジャイアントコーン/ヘーゼルナッツ）・レーズン 30g・人参（プリユノワーズ） 20g・とうもろこし 20g・塩（ボイル用濃度1%）・ジンジャーパウダー 小1/8・塩 1g・米飴（A） 30g・水（A） 30g・米油（揚げ油） 適量 ①米は洗い、熱湯で30分浸水してからザルに上げ、ペーパータオルで水気を切る。②180°Cの揚げ油（米油）に①の米を入れ薄く色づくまでじっくり揚げる。③鍋にAを入れて火にかけてとろみがついたら②の米とMixナッツとレーズンを加える。④さらに、プリユノワーズに切りそろえた人参と、とうもろこしを下茹でし、③に加える。⑤④にジンジャーパウダーと塩を加え、仕上げる。<お米のグラノーラ用ソース（米粉で作ったホワイトグラノーラソース）> 4人前・玉葱 100g・牛乳 250g・生クリーム 250g・米粉 25g・バター 25g・塩 2g・チキンコンソメスープ 200g（チキンコンソメ5g+水200g）・ブラックペッパー 適量 ①玉葱をみじん切りにする。②フライパンにバターを入れて溶かし、①の玉葱が透き通るまで炒める。③②に牛乳、米粉、を入れて混ぜ合わせ、中火で木べらで混ぜ合わせる。④とろみがついてきたら弱火にし、生クリームチキンコンソメスープを加える。⑤周りがツブツブとしてきたら塩、ブラックペッパーで味を調え仕上げる。<盛り込み> ①底が深い容器にお米のグラノーラを形よく盛り込みお米で作ったホワイトグラノーラソースを周りにかける。②お米のグラノーラにハーブ（パルシブラ）を飾り、お米で作ったホワイトグラノーラソースにオリーブオイルをかけ仕上げる。</p>			
	米の活用・調理ポイント	お米を参加に強く素材の風味と食感を引き立ててくれる米油で揚げることで油切れの良いサクッとしたグラノーラに仕上げました。また、米粉で作ったソースはお米のグラノーラとの相性も良く、シンプルなレシピにすることで、味のアレンジがしやすいのも特徴です。		
最もこだわっているポイント	地元鹿児島島の豊かな自然の中、お米の栽培に適した好条件の立地で作られる伊佐米を使用することで商品のブランディングを意識しました。そして、お米離れといわれている現在に、なんとか多くの人に美味しく食べてもらえる方法はないかと考え、忙しい朝でも手軽に食べられるグラノーラに着目しました。そのお米のグラノーラは低グルテンで、アレルギー症状を持つ人や健康志向の人達の「体に自然でより良いものを取り入れたい」といったニーズにも応えることができます。また、グラノーラ用のソースを米粉で作ることでお米のグラノーラとの相性も良く、お米を余すことなく使用することで、お米のブランディングにこだ			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	神村学園高等部			
メニュー名	米チーズとビビンバ			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p><ビビンバ> ①フライパンにごま油を引き、鶏ミンチを炒める。②ミンチに色がついたら、ニンジン・ほうれん草・もやしを炒める。③塩コショウと鶏がらの素を適量②に入れ、炒める。<米チーズ> ①もち米を一晩寝かせる。②ミキサーに①と無調整豆乳と味噌、塩、ブラックペッパー・エキストラバージンオリーブオイルを入れ、混ぜる。③ボウルに移し、ビビンバに盛り付け、最後に卵黄と糸唐辛子を盛り付ける。</p>			
米の活用・調理ポイント	米チーズにもち米を使用することで、チーズと似たような伸びと食間を出すことができます。			
最もこだわっているポイント	チーズだと乳製品アレルギーの人が食べることができません。ですが、今回作った米チーズは乳製品を使用していないので、乳製品アレルギーの人たちもチーズの食感を楽しみながら食べることができると思います。これまで、ビビンバにチーズをかけるというレシピはありましたが、米チーズをかけるというレシピはなかったので、実際に作ってみました。また、米チーズは時間が経っても作った時と変わらない状態をつくることのできると思います。			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	国家公務員共済組合連合会 東京共済会館 kkrホテル東京			
メニュー名	白いお汁粉			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>白いお汁粉 炊いた残りご飯を良く水で晒したもの110g マスカルポーネ45g 練乳25g 3対1蜜180cc 塩少々をミキサーにかけて良く冷やしておく。3対1蜜は(水180ccに対して砂糖130g) お汁粉の餡(皮) 炊いた残りご飯を良く水で晒したもの200g 白玉粉80g 水90cc 砂糖20g (餡) すり胡麻60g 砂糖20g 豚の背脂25g 皮の方は白玉粉と水を良く混ぜて耳たぶ位の硬さになったら、砂糖、ご飯を入れ良く練り込む。1つ25gの丸にとる。餡の方は分量を当たり鉢で良く混ぜ合わせ1つ3gの丸にとる。皮で餡を包み丸くしたら、一度ラップに取り水が入らないようにし、お湯に入れ柔らかくなるまで湯にする。ラップを剥がし、磨き胡麻を団子に満遍なくまぶし、180度の油で揚げる。先の白いお汁粉を器に入れ(40cc)そこへ先の胡麻団子を加えて米を揚げたものをあしらって完成です。</p>			
米の活用・調理ポイント	汁粉は良く冷やして置くことと、餡の方は熱々の方が汁粉との温度差で美味しく召し上がれると思います。			
最もこだわっているポイント	フードロス無くす事です。後、餡の方は冷凍出来ますし、汁粉は大量に仕込めるので。			
意識したトレンド	-	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	酒と肴 炭猿		
メニュー名	お米プリンと果物ゼリー(日本酒シロップ添え)		
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す(メニュー材料分量・画像提出あり)		
エントリー画像			
			
メニューの説明	<p>プリン生地 1.全卵(1個)と牛乳(150cc)と砂糖(20g)とバニラエッセンス(2滴)と炊き上がりの米(100g)を用意する! この時に、時間短縮で蒸し器を沸かしておく! 2.牛乳にお米を入れて、弱火で3分火にかけておきリゾットみたいになったら火から下ろす! 人肌程度になったら、ミキサーにかけて裏ごししておく! 3.全卵にバニラエッセンス2滴と砂糖を入れてよくかき混ぜてこちらも裏ごしをする! 4.2番の裏ごし生地(100g)と、裏ごしした全卵(1個)をしっかりかき混ぜて、容器に流し込みラップしておく! 5.沸いていた蒸し器を弱火にして、プリン生地容器を蒸し器の中に25分~30分間入れて蒸し上がった粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしておく! 日本酒シロップ 1.日本酒純米吟醸(180cc)とハチミツ15gと砂糖20gを用意する! 2.日本酒を火にかけて沸かしてから、弱火で2分間煮切りアルコールを飛ばす! 3.日本酒が65°Cくらいまで落ちたら、砂糖とハチミツを入れて溶かす! 4.粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして完成! 果物ゼリー 1.りんごジュース(200cc)と砂糖(10g)とりんご(2分の1)と粉ゼラチン(18g)と流し缶(小)を用意する! 粉ゼラチンは水で戻しておく(10分~15分) 2.りんごジュースを沸かして火を止めて、砂糖と粉ゼラチンを溶かして、アクを掬って、人肌程度まで冷ましておく! 3.冷めるまでに、りんごを角切りに包丁しておく! 4.りんごジュースが人肌まで冷めたら、流し缶に少し流し土台を作る! 流したら、すぐ冷蔵庫にいれ固まったら冷蔵庫からだし、パーナーでりんごジュースを少し溶かして角切りりんごを並べてまた冷蔵庫で固めてを繰り返して、角切りりんごを閉じ込める! 5.完全に固まったら、流し缶から外して角切りにゼリーを包丁して完成! 最後にプリン生地の上に角切りりんごゼリーを乗せて、日本酒シロップを少しかけて完成</p>		
米の活用・調理ポイント	<p>米の活用 お米の活用は、炊いたご飯が余ったりしたりちよとした子供のおやつにもご飯入りのプリンという事で普通のプリンよりも、栄養がたくさん取れるということが利点になると思います! 調理ポイント プリン生地 牛乳とお米を火にかける際には、焦げやすいのでじっくり弱火で混ぜ続けてあげる事が重要です! プリン生地は裏ごしをする事によって、かなり滑らかなプリンを作ることができます! お米を本当に使っているの? などたくさんの人からお声をいただきました! 後は蒸す時間と、温度を常に気にしておかないと爆発してしまう可能性がありますので要注意です! 日本酒シロップ 日本酒シロップは子供でも、食べられる仕様になっていますのでアルコールを飛ばすという事だけは注意して欲しいです! 果物ゼリー 角切りりんごは出来るだけ同じ大きさに切れた方が綺麗に見えます! りんごジュースゼリーの上に綺麗に並べるといった根気のある作業ですが、出来上がりの達成感は凄いです! 果物ゼリーのりんご角切りの上と下のゼリーの量は同じにしないと出来上がりにムラが出てしまうので注意です!</p>		
最もこだわっているポイント	<p>このメニューを考えた上で、お米のプリンや日本酒シロップを作りあげ自分自身の中でたくさんの世界の料理を勉強したり、プリンについてかなり勉強しましたが、今のこの時代にピッタリな一品になったと思います! 今ではインスタ映えなども流行っておりますので、上の果物ゼリーをたくさんのフルーツに変える事も可能です! ぶどう、みかん、りんご、ゆず、レモン、などなどたくさんのジュースと果物でカラフルデザートにもなります! こだわりぬいたポイントは、お米の使い方です! 今じゃお米を簡単に捨てる人など増えているように思えますが、この料理なら冷凍ご飯や前日のご飯もしっかりと、再利用できる点を重視しています! レストランやホテルでも大量のお米が残る事が多いので、私はそのお米もデザートの一品として出してもらえたら嬉しいなと思います! もちろん家庭でも簡単にできますので、少しでもお米に興味を持ってもらったら嬉しいです!</p>		
意識したトレンド	健康・予防食(例:タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品)	-	写真・動画映え食(例:昭和レトロ喫茶・チーズ・カラフル・塊や大盛り)

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	中国料理 石本			
メニュー名	様々な使い道のあるお米調味料			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	お米と香辛料(お好みで)を煎って香りを移し、ミキサーで細かくしたものに調味料で味付けし、様々な食材と和えて蒸し、食材の旨味 風味をお米に含ませます。食材なしで蒸して保存すれば、和え物 炒め物 サラダ、麺のトッピング 味付け挽き肉の代用など様々な使い道があると思います。			
米の活用・調理ポイント	米を空炒りしお好みで香辛料を加減できる お好みの粗さにしお好みの歯応えにできる 調味料でお好みの味に調節できる			
最もこだわっているポイント	見た目ではお米にみえない 様々な食材に合わせることができ味付けを調節できる。蒸して火を通し保存しておけば、手早く料理を完成できる			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	株式会社 土とシェフ				
メニュー名	かてほしいい				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	米を炊く、または蒸す。その後、天日干しor陰干しorオーブン等で105°Cで1時間温風乾燥（食べ残ったお米や冷や飯も同様に乾燥） 乾燥野菜混ぜ合わせ、熱湯を注ぎ15～30分蒸らす				
米の活用・調理ポイント	α化された米を、乾燥野菜と共に熱湯で戻すので、野菜の栄養や美味しさを米が吸う。尚且つ、同条で野菜も水分を吸うので米の食感がほどよい状態になる				
最もこだわっているポイント	<p>・農家による6次産業化の推進。私は農家兼料理人として活動していますが、加工の必要性和痛烈に感じています。食品加工業者との連携が構築されている農家はまだ良いのですが、ほとんどの農家は構築されていません。一般的に農家は鮮青果として販売や卸しを行っていますが、畑での収穫率は60～80%、また、それが全て販売にこぎつけるとは限りません。古くから余剰野菜などは、塩漬け・乾燥を行っている文化が日本にはありますが、乾燥野菜の需要が減った現代に、栄養面・保存面・防災面・美味しさ面に優れている乾燥野菜をカウンターカルチャーとして注目浴びさせたい</p> <p>・防災食 + 健康食として全国で一般的に広げたい 全国を見渡すと、B品として出荷できない、余剰されている青果類は沢山あります。それらを各地域や自治体毎に乾燥させていけば、あらゆる展開と広がりができます。また、家庭で簡単に作れるので浸透させたいです</p> <p>・多様性 ナンブラーを入れれば、ナンゴレンになったり、もち米を使えば粽になったりと、食材×調味料×米でありとあらゆる味と表現ができます。野菜シリーズや他国シリーズへと展開しやすいです。</p> <p>・圧倒的な保存性と栄養価、そして日本の古来文化 5年10年、保存がきくし、日本古来の「ほしいい」と江戸時代からある「かてめし」のハイブリットです</p>				
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）	回転備蓄

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	日本料理さがみ				
メニュー名	おにぎりきんつば				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	和菓子のきんつばの要領でおにぎりの回りに米粉を水で溶いたものを付けて焼いていく				
米の活用・調理ポイント	おにぎりの周りをきんつばのように焼くことで、米粉の特性でモチリとした周りになり、中のおにぎりは、置いといても乾かずにふっくらした状態を保つことが出来る				
最もこだわっているポイント	おにぎり具は無限にあり、季節感も出しやすく最も身近な米料理だと思います そんなおにぎりを和菓子の伝統技術でさらに美味しく楽しい食事にできるアイデアだと思いました おにぎりをチャーハン、カレー、ピラフ、赤飯、いろいろな国の米文化と触れあうこともできると思います				
意識したトレンド	-	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	日本料理 ゆ庵			
メニュー名	粥豆腐			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>材料(2～4人前) 全粥 200g 吉野葛 25g 水 200cc 砂糖 2つまみ 塩 2つまみ 作り方 1 冷ました全粥を裏漉す 2 材料の3/4の水で全粥をのぼし、残りの水で 吉野葛を溶く 3 材料を全て鍋に入れ火をかけ、米の香りが立ち粘りが出て色が変わるまで練っていく 4 濡らした型に流し冷やす 5 適宜に切り、ぼたんこしょう味噌と梅を添える 調理法 練りながら加熱</p>			
米の活用・調理ポイント	・簡単にできる・形を変えても米(粥)そのものの味を生かせる ・好きなものを添えて食べられる			
最もこだわっているポイント	粥豆腐は主食としても良いが、片栗粉をまぶし全面を焼く、衣を付け揚げる等して副食としても活用できる。胡麻アレルギーの人には胡麻豆腐の代用としても活用できる。炒り米の出汁を取り、粥豆腐を椀種にして米づくしのお椀も良いかと。			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	株式会社フジマック/営業本部市場開発部カスタマーサポート部				
メニュー名	海老と旬菜、国産米のモザイクテリーヌ サフラン香るアメリカンソースと生姜のピクルスを添えて				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	<p>【モザイクテリーヌを作る】①米は洗米せずにオリーブオイルでソテーし、米と同量の水、サフランを加えて炊く。②ライスペーパーは水で戻しておく。③野菜はそれぞれ掃除し、カットする。塩水で固めにボイルしておき、ペーパーなどでしっかりと脱水しておく。 ※キャベツは他の野菜と違い柔らかめにボイルしておく。④海老は頭と背ワタを取り、串にさしてまっすぐな状態を作る。塩、酢を加えた湯でボイルし冷やした後殻をむく。⑤ラップを2重に敷き、②に①を敷き③と④を彩りよく巻き上げる。⑥⑤を冷蔵庫で30分程寝かせ締まったら、ラップをほどき、再度2重ラップを敷きキャベツを外側に巻き付け、しっかりと巻き上げ両サイドを閉じる。⑦⑥を冷蔵庫でさらに30分以上寝かせてラップのままカットし盛り付け、ラップを取る。【アメリカンソースを作る】1海老の頭(オマール海老や才巻、甘エビなどお好みで)を流水で洗い掃除する。2香味野菜とトマトをざく切りにカットする。3鍋にオリーブオイルを敷き、カットした香味野菜をしんなりするまで弱火で炒めさらに海老の頭を加えてよく炒める。4 3にブランデーでフランベし、トマトを加えてさっと炒め、トマトペースト、ハーブを加え、更に水を加える。5ひと煮立ちさせてサフランを加えて3060分煮る。6塩、白胡椒で味を調べ、漉す。7 6を鍋に戻し、2/3～1/2量になるまで弱火でゆっくりと煮詰め、水溶きコーンスターチでソース状になるように少しトロみをつける。8目の細かいシノワなどで漉し、冷ます。【生姜のピクルスを作る】A生姜は皮をむき、薄くスライスする。BAを鍋に入れ、水から3～4回茹でこぼし灰汁を抜く。C調味料を全て鍋に入れひと煮立ちさせ冷ます。DCで、Bをペーパーなどでしっかりと脱水した後半日以上漬ける。【仕上げ】丸い皿にカットしたテリーヌ1枚(厚さ1.52cm目安)、アメリカンソース、生姜のピクルスを盛り付け、好みにマイクロリーフやスプラウト、食用花などを飾る。</p>				
米の活用・調理ポイント	<p>主役のお米は国産うるち米(今回は粘り気と甘みのあるコシヒカリを使用)を使用し、ベーシックなサフランライスにしてあります。米は洗米せずにソテーし、同量の水で【固め/アルデンテ】に炊き上げています。【固め/アルデンテ】に炊き上げることで野菜の食感とのバランスを良くし、一つの料理として調和を取っています。またベーシックでありながら、カレー粉を隠し味に入れ、食欲をかきたてる前菜の位置づけとしての味付けをしました。また、外側をキャベツで覆っていますがその内側にはライスペーパーを使用し、形を崩さずまとめる役と共に、炊いたお米とは違った食感のアクセントにも一役担えるよう取り入れました。</p>				
最もこだわっているポイント	<p>日本の主食のお米。その中でもごちそうとして寿司の文化が日本食にはあり、今回のメニューを考案するにあたり、お米×寿司×フランス料理をテーマに掲げ、巻き寿司と洋食前菜の定番テリーヌを合わせてみました。盛り付けでは、和と洋の融合も意識し、フランス料理がベースでありながら、和のテイストとして付け合わせのピクルスを生姜で調理し、酸味を補うと共にガリをイメージした箸休めに、洋のテイストとして具材にも使っている海老のソースを合わせてフランス料理のクラシックな部分を表現してみました。昨今のヘルシーなメニューが流行している中、流行りに乗りつつも見た目、ボリューム、味付けとも満足感たっぷりのメニューとして様々なシチュエーションで食っていただきたい一品として考案いたしました。</p>				
意識したトレンド	-	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	-	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）	日本の米を主役にした洋食の一皿

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	割烹一献/株式会社フードプラス
メニュー名	玄米プロテインバー
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）
エントリー画像	



メニューの説明	1、玄米を水に浸し2時間置く。（精米でも出来ますが栄養素の観点も考慮して玄米での使用で試作） 2、フードプロセッサーに玄米を入れてオーツミルクと共に3分回す 3、3分混ぜた後にアーモンドとグルタミン（プロテイン）、塩、を入れて1分ほど回す 4、ある程度攪拌したら太白胡麻油またはココナッツオイルを入れて混ぜ乳化させボウルに取りベーキングパウダーをふりかけて生地をまとめる 5、鉄板にクッキングシートを敷き手に少量の太白胡麻油をつけて30g程度の棒状に整形する 6、180度のオーブンで13分ほど焼き上げ5分ほど冷まして出来上がり			
米の活用・調理ポイント	先ず調理方法を簡単に仕上げられるようにし、出来上りの見栄えも米を感じさせない仕立てを考え、出来るだけ米の消費と栄養価値を損なわない作り方に仕上げ、米の乳化を取り入れることにより膨張させつつ保存にも効く、昔からあるおにぎりの代替え品、気軽に摂取出来る商品として考えております 調理ポイントとしては応用が効くように基本設計したベースを作ることによる応用が効く作り例えばパンのように扱いサンドイッチやフランス料理のアミューズでもリエットなどを乗せて使えたりと幅広い料理を模索できる新感覚米料理がポイントになります			
最もこだわっているポイント	日本で現物の米を米のように味わわずにこれは何だろうと思わせる仕掛け しかも効果的に栄養やタンパク質を摂れ気軽に持ち運び出来、保存でもなるべく長い間美味しく食べられるようにし、しかも機能的食品にすることがポイントになっております。			
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能的食品・低糖質・代替食品）	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	追求できる食（例：アウトドアグルメ・スパイスカレー・パン）	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	六本木割烹一献				
メニュー名	お米の三位一体 コメ、米、込め				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	<p>レシピ「材料」五分粥寄せ 五分粥300g 干し貝柱5個 昆布出汁360cc 干し貝柱90cc 塩3g 薄口醤油2g 太白胡麻油4g 粉ゼラチン16g 煎り酒ゼリー 煎り米13g 梅干し3個 焼いた昆布4センチ×1枚 鰹節16g 薄口醤油18cc 味醂36cc 料理酒360cc 粉寒天2g おかき適量 カラスミ粉適量</p> <p>調理工程 五分粥を作り裏漉しする。昆布出汁をコンベクションオープン60°Cで30分抽出する。干し貝柱は水45cc、料理酒45ccで一晩戻し濾して丁寧に繊維状にほぐして置く。五分粥、貝柱をほぐした物を合わせ、昆布出汁、干し貝柱戻し汁を五分粥に伸ばすように合わせ火にかける。塩、薄口醤油で味を整え上がりに太白胡麻油を加え粉ゼラチンを入れて冷やす。煎り酒ゼリーは米を焦がさないように丁寧に煎る。昆布は炭焼きとする。梅干しは味が出やすいよう針打ちして置く。上記の材料を鍋に入れ1割詰めて漉す。煎り酒150ccに対し粉寒天2gを溶かし流し缶に収めて冷やし固める。五分粥寄せを流し缶に少し流し煎り酒ゼリーは筒抜きとして蛍の光をイメージしながら所々に入れて五分粥寄せを流す工程を繰り返して冷やし固める。適切な大きさに切り出し細かく砕いたおかきとカラスミ粉を振る。</p>				
米の活用・調理ポイント	<p>お米を五分粥にする事でレジスタントスターチ量を増やしました。固形化する事によって若者から高齢者さらには介護食の方にもお米の美味しさを味わえる一品になってます。梅干しを使う煎り酒を入れる事で見た目にも涼しくエン酸要素も入るため食べやすくなお、体力回復にも良いです。干し貝柱にもグルタミン酸、イノシン酸といった旨味成分、高タンパク、低脂肪、栄養素のタウリンも豊富に含まれる為健康的な一品です。</p>				
最もこだわっているポイント	<p>例えば100年後の日本にお米を主食とした文化が残るのか？若者のお米離れを何とか出来ないか？高齢者、介護食でも食べられる栄養素の高い美味しいお米を料理を作れないのか？と考え100年の未来にお米のよさを残せるような料理を私なりの形で現代風にアレンジして作りました。</p>				
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	-	-	-	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	ワイン食堂MAREA		
メニュー名	濃密チーズリゾプリン		
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）		
エントリー画像			
			
メニューの説明	<p>・お米 1合 お米は30分浸水させたあと、水、塩と共に炊飯器で炊く。・水 200cc 炊き上がったらバットに移し、粉チーズ・塩（水に対して0.6%）オリーブオイルを混ぜあわせる。バットを氷にあて・粉チーズ 10g 素早く冷まして食感を残す。・オリーブオイル ~プリン生地~・牛乳 200cc ポウルに卵黄、塩、粉チーズ、砂糖を混ぜ合わせる。・卵黄 2個 牛乳を沸かし、ポウルに少しづつ加え混ぜ合わせる。・粉チーズ 30g 裏ごしする。・塩 0.8g・砂糖 10g ~濃密パルサミコ~ パルサミコ酢 500cc →煮詰めると100cc パルサミコ酢をトロミがでるまで煮詰め、キャラメル代わりに 薄く器の底に流す（5ccくらい）お米をいれ、プリン生地を注ぐ。80度にスチコンを設定して、ラップをして40分蒸す。冷蔵庫で冷やす。仕上げにミモレットチーズをふんわりと削って完成。</p>		
米の活用・調理ポイント	0, 6%の塩水で炊くことによって、お米の甘味や旨味が引き出される。仕上げにチーズ、オリーブオイルを加えることによって、プリン生地に負けない存在感がでます。		
最もこだわっているポイント	イタリア家庭料理のトルタ・ディ・リーゾ（直訳するとお米のタルト）という料理が味のベースとなっています。イタリア滞り時代に食べ、素朴だけど美味しかったなあというのをふと思い出し、今回はプリン生地のアレンジして作ってみました。本場のはタルトといっても生地はほぼお米とチーズでできており、ずっしりお腹にたまる料理でしたので、今回はそれに比べると軽く仕上がっています。イタリアを感じられつつも、お米を通じて日本のプリンと調和した味わいが楽しい一品です。		
意識したトレンド	健康・予防食（例：タンパク質・機能性食品・低糖質・代替食品）	旅行欲求の代替欲（例：韓国グルメ・台湾グルメ・イタリアン・エスニック）	-

メニュー名	マジ米カタラーナ！			
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像				
				
メニューの説明	<p>百均アルミパウンドケーキ型ssサイズ3つ分のレシピ 1精米を洗い、鍋に入れ牛乳、グラニュー糖A、塩を加え10分間、浸漬する。弱火でお米を炊く。炊き上がったら粗熱をとる。2ボウルに卵黄、卵白、グラニュー糖B、日本酒を入れ混ぜる。1のご飯を型に振り分ける。ボウルの卵液を同様に型に振り分ける。3オーブンで160°Cの15分、湯煎焼きする。粗熱をとり冷凍庫に6時間入れる。分量外のグラニュー糖を振りかけ、ガスバーナーでキャラメリゼし再度30分冷凍する。切り分けて完成。</p>			
米の活用・調理ポイント	<p>お米を牛乳で炊くことです。水で炊くどうしても主食感が出てしまいますが、牛乳で炊くことでスイーツの材料に変えることができます。また米に下味をつけていますので米をより主張することができます。</p>			
最もこだわっているポイント	<p>お米の粒感を残す点でございます。ご飯をミキサーで回しピューレにする方法も考えました。しかし、主役はお米です。よりお米感を味わうため粒を残し、断面に粒がくっきり見えるものを目指しました。また「見た目重視、の昨今にふさわしいスイーツだと思います。</p>			
意識したトレンド	-	-	-	写真・動画映え食（例：昭和レトロ喫茶・チーズ・カラーフード・塊や大盛り）