

報道関係各位

2017年12月7日(木)  
一般社団法人日本能率協会  
HCJ2018 広報事務局

**飲食店・小売店に並ぶ “ヘルシーde 美味しいレシピ” が生まれる!?**  
**「ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション」**  
2018年2月21日(水)、国際ホテル・レストラン・ショーと同時開催

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）が2018年2月20日（火）から4日間にわたって開催する「国際ホテル・レストラン・ショー」（以下、HCJ）において、「ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション」（主催：株式会社グローバルメディア、本社：東京都中央区）を開催します。



書類選考を突破したナチュラルフードレシピがビッグサイトに集結！

最終審査（デモ&プレゼンテーション及び美食審査）

日程：2018年2月21日（水）10：30～16：30  
会場：東京ビッグサイト  
東展示棟 ホール3内 特設会場

健康志向の高まりや訪日外国人旅行客の増加に伴い、オーガニック食材やグルテンフリー、ベジタリアンなど「食」に関するニーズの多様化が進んでいます。2020年に向けてこうした傾向が続くものと考えられる中、対応を迫られるフードサービス業界では食材開発やレシピ提案の需要が高まっています。

「ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション」は、ナチュラルフード市場の拡大及びナチュラルフードプロダクツの品質向上を目的とし、ナチュラルフードを使用したレシピを介して料理人と企業をつなぐプログラムです。

本オーディションでは、優秀レシピの商品化及びメディア掲載を見据え、小売業界、飲食業界、メディアからナチュラルフードに精通するトッププレイヤーを審査員に迎えます。また、グランプリの他、HCJ来場者によって決定する「人気レシピ大賞」を設けることによってバイヤーなどに試食を促し、商談等の機会を創出します。

【審査員】

バイオセボン・ジャパン、ナチュラルハウス、薬糧開発株式会社、veggy、LONGINGHOUSE、成城石井、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

(順不同・敬称略)

## 【ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション 概要】

### ■ レシピテーマ

ナチュラルフードを使用した「ヘルシーde 美味しいレシピ」

### ■ 使用食材

オーガニック食材、グルテンフリー、スーパーフードなど、安心・安全でヘルシーな素材。保存料や酸化防止剤など添加物を含まない食品・調味料。

### ■ エントリー部門

「ナチュラル・惣菜部門」「ナチュラル・スイーツ部門」 ※各部門 1品ずつ応募可能です。

### ■ 応募資格

日本国内で活躍している料理関係者

注) 本イベント関係者(審査員を除く)の応募は認められません。審査員が所属する団体または関連団体・企業から応募があった場合、審査過程において該当する審査員の採点は反映いたしません。

### ■ 応募方法

本オーディション特設サイト内応募フォームに必要事項を入力してエントリー

### ■ 応募締切

2018年1月20日(土)

### ■ 審査基準

1. オリジナリティ 2. ナチュラル素材の活かし方 3. 出来栄 (かつフォトジェニック)  
4. 栄養バランス 5. 単価・コスト 6. 味のバランス (最終審査のみ)

### ■ 一次審査

WEBエントリーをもとに書類審査を経て各部門の上位4名、計8名をファイナリストに選出。  
審査結果は特設サイトにて発表します。

### ■ 最終審査 (デモ&プレゼンテーション及び実食審査)

日程: 2018年2月21日(水) 10:30~16:30

会場: 東京ビッグサイト 東展示棟 ホール3内 特設会場

### ■ 賞及び特典

- ① 「ナチュラルフード・レシピ・グランプリ」(各部門1名): 審査員による実食審査によって決定
- ② 「人気レシピ大賞」(各部門1名): 来場者の試食によって決定
- ③ 優秀レシピについては、審査員が所属する小売店・飲食店での採用、メディア掲載の可能性大!

### ■ ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション 特設サイト

<http://www.jma.or.jp/hcj/exhibitors/recipe-audition.html>

### ■ 応募に関するお問い合わせ先

ナチュラルフード・新レシピ発掘オーディション事務局  
株式会社グローバルメディア TEL: 03-5623-6550

### 【本リリース内容に関するメディアの方からのお問い合わせ先】

広報代理: シェイプウィン株式会社 担当: 石寺

TEL: 03-6427-2298 FAX: 03-6740-2095 Mail: [press@shapewin.co.jp](mailto:press@shapewin.co.jp)