

「2024 非常食アレンジレシピコンテスト」尾西食品賞の受賞作品決定！ ～ 乾燥りんごのカレーリゾットが家庭での非常食の新たな可能性を提案～

アルファ米等の長期保存食を製造・販売している尾西食品株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長 市川伸介※以下、尾西食品）は、2024年10月20日に有限会社西谷（本社：山形県、代表取締役：西谷真一）が主催した「2024 非常食アレンジレシピコンテスト」において、尾西食品賞を「乾燥りんごのカレーリゾット」（受賞者：山形西高校の鈴木ひとみさん、小佐野和香さん）に授与しました。今回の受賞作品は、非常食の概念を一步進め、家庭で簡単に実践できる新たな食材活用の提案として高く評価されました。



左) 2024 非常食アレンジレシピコンテストエントリーレシピ 右) 尾西食品商品「尾西のドライカレー」

■受賞作品概要：乾燥りんごのカレーリゾット

今回の尾西食品賞を受賞した「乾燥りんごのカレーリゾット」は、尾西食品の「ドライカレー」と家庭で作れる乾燥りんごを組み合わせた一品です。乾燥りんごをドライカレーに加えることで、フルーティーな甘みがアクセントとなり、カレーの辛さが和らぎ、幅広い年齢層が楽しめる味わいに仕上がっています。



左) 乾燥りんごカレーリゾット完成写真 右) 事務局にてレシピを再現している様子

■レシピのポイント

・家庭系食品ロス削減の取り組み

形が悪く販売されない果物を乾燥させ、家庭での保存性を高め、食品ロスを削減するアイデアが評価されました。特にりんごは天日干しやネットでの乾燥が可能で、簡単に作れる乾物として紹介されています。

・非常食の新しい活用方法

「ドライカレー」と「乾燥りんご」という長期保存可能な食材の組み合わせで、日常の食卓でも楽しめる一品を提案しています。防災時だけでなく、普段から非常食を取り入れたレシピとして、多くの家庭に受け入れられることを期待しています。

■受賞者のコメント

尾西食品賞をもらえてとても嬉しいです！今回コンテストに応募させていただいたのは、理数探究の授業の中で、「災害時の栄養摂取と炊き出しのレシピ」というテーマに取り組んでおり、災害時にも美味しく、かつ不足しがちな栄養素も補えるレシピを作りたいと考えたためです。カレーは香りや味が強いので、組み合わせを工夫して災害時も日常的にも美味しく食べられるようなレシピがよいと思いました。食品保存法の一つである乾物を各家庭で気軽に作り常備する材料や家庭で常備されている材料で作れるレシピを考えました。野菜やきのこ、果物を乾物にして保存することは食品ロス削減にもつながります。レシピが完成して学校の友達にも試食してもらい、美味しいと言ってもらえてとても嬉しかったです。今後はこの経験を活かしてさらに探究活動を頑張りたいです。



左) 2024 非常食アレンジレシピコンテスト表彰式 右) 2024 非常食アレンジレシピコンテストプレゼン風景

■調理手順

材料：

尾西のドライカレー：1袋
牛乳：250～300ml
とろけるチーズ：30g
乾燥りんご：適量

作り方：

- 1) ドライカレーを戻します。
- 2) フライパンに3gバターを溶かします。
- 3) バターが溶けたら戻したドライカレーと牛乳(100-150ml)を入れる。
- 4) 水気が飛んだらさらに牛乳150mlを加え、とろけるチーズを入れる。
- 5) チーズが溶け、水気がなくなったら火を止め、手でカットした乾燥りんごを加えて混ぜて完成。

■審査員コメント

「乾燥りんごのカレーリゾット」は、乾物という日本の伝統的な保存食文化を現代に取り入れたレシピであり、食品ロス削減への取り組みも評価されました。味覚だけでなく、プレゼンテーションにおいても、災害時の備蓄食品を普段の生活に溶け込ませるアイデアが明確に伝えられていました。

■尾西食品の取り組み

尾西食品は、アルファ米を初めて開発した長期保存食のリーディングカンパニーとして、今後も多様な食材やアイデアを取り入れ、防災意識の向上に貢献する取り組みを進めてまいります。本コンテストを通じて、若い世代が「非常食」をより身近に感じるきっかけとなったことを大変嬉しく思います。

■2024 非常食アレンジレシピコンテストとは

「非常食をいつもの食事に溶け込ませよう」をテーマに、有限会社西谷（本社：山形県、代表取締役：西谷真一）が主催する非常食アレンジレシピコンテストです。「カゴメ部門」・「尾西食品部門」の2つの部門があります。

カゴメ部門では「160g 野菜たっぷりスープ トマト」、尾西食品部門では「100g 尾西のドライカレー」を使用。他の条件として、長期保存食ないし備蓄食材のいずれかとの組み合わせることとなっています。

■尾西食品株式会社

- ・事業内容：長期保存食の製造と販売
- ・代表取締役社長：市川 伸介
- ・所在地：〒108-007
東京都港区三田 3-4-2 いちご聖坂ビル 3階
- ・URL：<https://www.onisifoods.co.jp/>

【報道関係者様からのお問い合わせ】

尾西食品株式会社（広報事務：株式会社エンパシージャパン）

担当：

藤本恵子 携帯：090-7489-9041 Email: fujimoto@empathyjapan.co.jp

渡辺香代子 携帯：090-8947-0021 Email: watanabe@empathyjapan.co.jp 2/2

代表 Email：onisifoods_pr@empathyjapan.co.jp