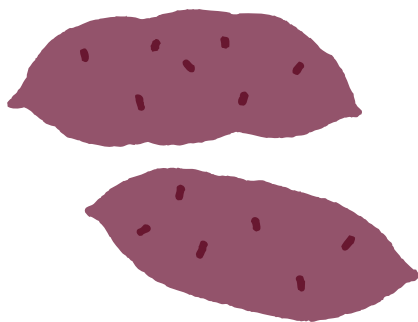
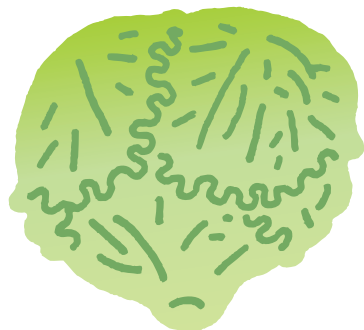
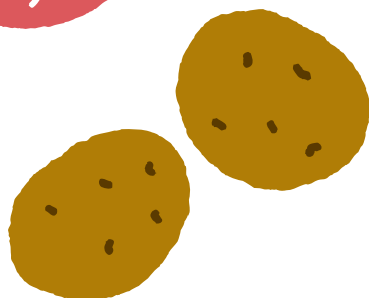
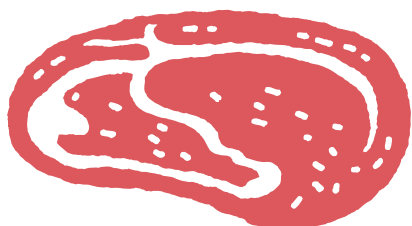
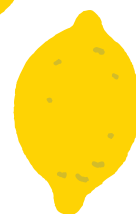


結果発表



総評

2020年2月、「移動スーパーとくし丸」利用者のみなさんに自慢のレシピを応募していただく、「とくし丸お料理コンテスト」を行いました。対象は、北は北海道から南は鹿児島まで、全国を走る約500台のとくし丸を利用するお客さん。2年ぶり2回目の今回はコカ・コーラボトラーズジャパン（株）様に協賛していただき下記を目的に本企画を実施しました。

- ・家庭の味として受け継がれてきた料理、味を次の世代に継承していくこと
- ・とくし丸をいつもご利用いただいているお客さまへスポットをあてること

応募いただいたレシピは各地の食文化、工夫やアイデアがたくさん詰まったものが多数あり、レシピを自分で書きお孫さんがイラストを入れた共同作品や販売パートナーがレシピひとつひとつにコメントを入れているものなどがありました。

また、ご応募いただいた方々からは、「この年齢になって賞状をもらったのは初めて!」「嬉しいもんだなあ〜。今度は、大賞を狙おうか!」など前向きなメッセージをいただきました。本冊子では、上位入賞のレシピ内容とお客さんの喜びの写真を抜粋してご紹介します。

審査基準

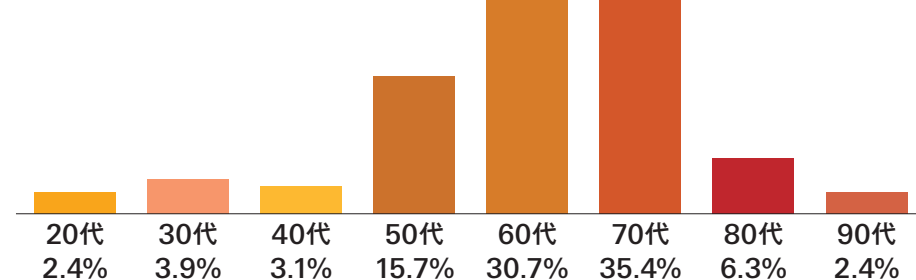
- 1 【工夫・アイデア】
- 2 【地域性・ユニーク性】
- 3 【再現しやすさ】
- 4 【こだわり・想い】
- 5 上記踏まえ同列の場合には、**年齢が上の方を優先する** という基準で総合的に評価

賞内訳	人数	副賞
大賞	1	30,000 円
金賞	5	10,000 円
銀賞	10	5,000 円
銅賞	30	2,000 円
入賞	100	1,000 円
参加賞 全員	コカ・コーラ 1 本	

集計データ

応募総数	246 名
最年少応募者	21 歳
最年長応募者	93 歳

年代別割合



大賞1作品、金賞5作品、
計6品をつくっていただきました。



美味
そう
し



再現協力『口福 みなみ』

兵庫県出身のご主人（南 剛英さん）と徳島県出身の奥さん（鮎子さん）で切り盛りしている徳島市内にある隠れ家的なお店。店主の南さんは名古屋で長年修行したのち奥さんの出身地である徳島でお店を2017年6月にオープン。

アクセス

TEL：080-4030-2107
住所：徳島県徳島市籠屋町 2-7-1 ありすがわビル 2F
営業時間：18:00 ～ 23:00
定休日：日曜日・祝日（お盆営業）

第2回
とくし丸
料理コンテスト
大賞

長野県
藤本さん
昭和4年生まれ
スーパー名
第一スーパー
とくし丸担当者
安藤さん



料理名 山餅 作り

材料 (人分) ごはんをふつうに水かけん

ごはんを良くすりつぶし糸田長くにぎり フライパンでやく

ミソ作り えごまをくすりすりば"さ"すりつぶし

みそ 砂糖 調味料 などへおろすすりば"さ"すり

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

えごまをほうのが古海流です
ごはんは、出汁。
もろみでなく、うるち米です
(これは五平餅とちがいます)

※ 山餅は、信濃町の中でも古海地区でだけ作られている
伝統食です

※ 地区で行われる 収穫感謝祭の時に必ず出されるもので、
綾江さんは、その祭の 先生として下っています。
ずっと、地区で 受け継いでいきたい 大切な 味です。

※ 写真は 2019 年の 秋の 収穫感謝祭の時のもの。この時は、火をおこして炭火で
焼いていた。

山餅

長野県・
古海地区の
伝統食



批評

見事、「大賞」を受賞した『山餅』、再現したものを本部スタッフで試食をしました。【工夫・アイデア】【地域性・ユニーク性】2つの面でとても評価が高かったこちら長野県でも古海地区で食べられる伝統食で、地域の収穫祭で必ず食べられるそうです。応募者の方が先生役として長年この味を伝えてきたというエピソードがとても印象的でした。

実際に食べてみると、エゴマの香が鼻から抜けるのがなんとも心地がいい、シンプルだけれどもしっかり味噌の味が感じられ、おやつ感覚でたくさん食べてしまいそうなくらいおいしい素敵なレシピでした。



京都府
井上さん
昭和25年生まれ
スーパー名
フクヤ
とくし丸担当者
水口さん



料理名 重ねて重ねて ミルフィーユになっちゃった！
まわりもギョウザ
材料 (1人分) 白菜 10g 生姜、ニンニク 少々
ギョウザの皮 3枚 人参 3g こしあじ 少々 コマ油 片栗粉 少々
鶏ミンチ 20g ネギ 10g 酒、おくらしお各 少々 ±

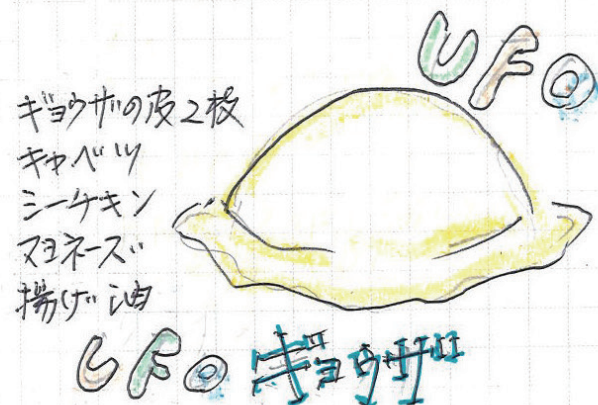
作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)



1. 白菜は塩をすり絞っておく
人参、他の野菜も細かく切る
2. 調味料と 1.の野菜、鶏ミンチをねばりか
あるまでよく混ぜる
3. 皮の上に 2.の種をのせ 回りに水溶き片栗粉
でのりづけし、皮を重ねていく
皮 → 種 → 皮 → 種 → 皮
この時、種は中央に置く(皮は4枚使用でもOK)
4. 蒸気の上で蒸し器に 3.を入れ 強火で
15分〜20分 蒸す
5. 切り分けて、好みでタレをかけてもOK!

おまけギョウザ

1. ギョウザの皮の上に
シーチキンと細かく刻んだ
キャベツをマヨネーズであえ
更にギョウザの皮を重ねて
水溶き片栗粉でとじる
2. 油であげると まわりの皮が
フリルになって可愛い



京都府
石塚さん
昭和22年生まれ
スーパー名
フクヤ
とくし丸担当者
水口さん



料理名 イタリアン風ゲソ炒め

材料 (3.4 人分)

オリーブオイル 大1.小1/2 塩 小1/2 にんにく 1片 玉ネギ 中1
パプリカ 赤、黄 1. ヒーマン 2 レモン 半分 パセリ

あらびきコンニャク

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)



丹後地方は、海と山に囲まれて、それぞれにとても新鮮で
美味しい、食材料に恵まれていて、イカも年間を通して、美味しい
海の幸も、色々ですが、イカも年間を通して、美味しい
お刺身を頂いておりました。そのイカの身と足も捨て
ないで、煮物、あづき、物、なべ物と色々する中で、
パプリカと五分もあれば、出来る、炒め物が、我が家では、
大人から子供まで、コウマールとあつという間に、なくなく、
ます。
イカゲソを目、くちばし、皮もきれいに取り
(出来上がりきれい) 食べやすい大きさに切り、
フライパンを熱し、オリーブオイル、みじん切りにんにくを炒め
その中に、ゲソを入れ、サッと火が通った所へ、パプリカ
ヒーマン、玉ねぎ、おくら、火が通ったら塩、あらびきコン
ニャクを振り、最後にパセリ、レモン汁を振り、
お皿の周りにレタスを敷き、真ん中にゲソ炒め
を盛り、最後にパセリ、レモン汁を振り、
散りばめる。
(出来たては、もちろん、冷めても
美味しいです)

第2回
よくし丸
料理コンテスト
金賞

新潟県
笠井さん
昭和21年生まれ

スーパー名
マルイ

とくし丸担当者
坂上さん



料理名 『汁付きの飾り盛りハンバーグ』 [美装皿] ^(例)

[A] ハンバーグ材料斗(ひき肉 400g・玉ねぎ 1個・玉子 1個
材料 (4人分) ソフト食塩水・カップ(牛乳大匙3で湿す。[B] 添えの
材料(トマト1個・にんじん3本・ミニトマト(パック)・大き目マト
モロコシ2本・ジャガイモ3個・ブロッコリー1個・クワ1巻 [C] 汁の材料斗
産物のすり身のとび魚(1パック)・とうふ、丁・糸こんにゃく(1束... 4~5本入)
ツナサラダ用(ダイコン2本・キャベツ 1/2・ホウレンソウと黄色ピーマンを
ずう・紫しらすのミニ1つ、C) のポテトサラダ用(グリーンピースはかん1/2・シーチキンか
い子を4つ、添え材料の残りにとんじんとじゃがいもとキュウリを使用する。

[illegible]

第2回
つくし丸
料理コンテスト
金賞

長野県
川澄さん
昭和5年生まれ

スーパー名
第一スーパー

とくし丸担当者
安藤さん



ヒョリ¹/₇ りんご おやき 10ヶ分

生地(皮)
中力粉(地粉) 300g
ぬるま湯(35度くらい) 180g
フキンシート 正方形 10枚

①ボールに粉を入れぬるま湯9割
入れる。4本の菜箸を握ったまま
ゆすりかきまぜる。水分がなくなったら
残りの1割を入れ、菜箸の粉をあとす。
しつかりこねる。

②丸くまとめてラップをかき常温で
30分ほど休ませる。

①休ませた生地をまな板の上で円筒状に伸ばし10等分する
②ひとつずつ丸め乍ら整形、中央を厚く、おわりはうすくのばす
③具を中央におき、おわりをのばし中心にまとめて口を閉じる
④フキンシートにのせて蒸し器にならべる
⑤蒸し器のふたをして強火で10分から13分ほど蒸す
⑥むじいたら1個ずつ、あついうちに包む。

☆皮がぬえたらラップに包んだまま 500W レンジで1分20秒
温める。



鹿児島県
野間さん
昭和6年生まれ
スーパー名
なりざわ
とくし丸担当者
大野さん



料理名 味噌紅豆粥

材料(2人分)

極シンプル

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

- 1) 鶏肉 1/2杯 (油で皮に焦げ目がつくまで焼き小さく切る)
- 2) スープ (昆布、鶏のダシ) 1C 水 4C 位
- 3) ②に①を加えて煮て、合わせ味噌で好みの味に

イ、炊き上がったごはん③をかける

ロ、③を別用器に取り分け、ごはん 2-3杯分をいれて (ばらばら、
リゾット風)

※ トッピング

①ネギ ②生姜 ③長ネギおろし ④柚子皮

⑤チーズ ⑥金紙卵 など など ⑦ゆずの汁

⑧料理の手をかける為、おしるし

今回協賛いただいた
コカ・コーラボトラーズ
ジャパン(株)様より
下記副賞の商品提供が
ありました。

コカ・コーラ賞(1名)
副賞:からだすこやか茶 1ケース

参加賞(全員)
副賞:コカ・コーラ1本(1レシピ)

コカ・コーラボトラーズジャパン(株)
様考案の「コカ・コーラ」、「カナダ
ドライ・ジンジャーエール」を使用した
レシピを応募用紙に掲載しました。
実際に作っての感想やアレンジレシ
ピ、そこからインスピレーションを受
けたオリジナルレシピの応募も複数
いただきました。一部紹介します。

コカ・コーラ賞

『セロリ・ジャガイモ・人参サッパリサラダ』

ドレッシングにジンジャーエールを使用したサッパリといただける
これからの暑い季節にちょうどいい一品。

銀賞

『レンコンのコク (coke) きんぴら』

きんぴらにコーラ?! レシピ名にもしゃれがきいたたのしい一品

銅賞

『豚バラ炊飯器コーラ煮』

参加賞

応募いただいた方全員に
「コカ・コーラ(500ml)」をプレゼント!

手羽先の「コカ・コーラ」煮



■材料(2人前)
手羽先 10本
にんにく 2片
生姜 1片
醤油 100cc
砂糖 小さじ3
料理酒 大さじ2
「コカ・コーラ」 500cc (ml)



作り方

- ① にんにくのヘタを取って、包丁の腹で潰す。(ニンニクチューブの場合は3~4cm)
- ② 生姜は3等分くらいに大きめに切る。
- ③ 圧力鍋に①と②、調味料の醤油、砂糖、料理酒、コカ・コーラを入れてフタをしないうで火にかける。
- ④ ③が沸騰したら手羽先を入れる。
- ⑤ 圧力鍋に蓋をして15分加熱。(最初は強火→蒸気が出てきたら中火にする)
※普通の鍋なら弱火で40~45分。焦げないように注意
- ⑥ 火を消してしばらくおいたら、圧力鍋の蓋を開ける。盛り付けて完成!

「カナダドライ ジンジャーエール」で しっとり柔らか豚の生焼き



■材料(2人前)
「カナダドライ
ジンジャーエール」 50cc (ml)
豚肉(生姜焼き用) 200g (6枚)
小麦粉 適量
サラダ油 適量
玉ねぎ 1/2個
せん切りキャベツ 適量
ミニトマト 4個

【A】
「カナダドライ
ジンジャーエール」 150cc (ml)
しょうゆ 大さじ2
砂糖 大さじ1と1/2



作り方

- ① ビニール袋に豚肉(生姜焼き用)と「カナダドライ ジンジャーエール」を入れて
もみこみ、冷蔵庫で約20分漬ける。
- ② 玉ねぎは細切りにする。
- ③ ①の豚肉を取り出し、小麦粉を薄くはたく。サラダ油を熱したフライパンで
玉ねぎを炒める。豚肉を加えて、肉の両面が香ばしく焼けたら取り出す。
- ④ ③のフライパンに【A】の漬け汁を加えてとろりとするまで煮詰め、
③の豚肉と玉ねぎを戻し入れてざっと炒める。
- ⑤ 皿に盛り付け、せん切りキャベツとミニトマトを添える。

出典:日本コカ・コーラ社

入賞

『コーラで角煮』

『コーラ肉じゃが』

『ファンタオレンジ パンケーキ』



第2回とくし丸料理コンテスト・結果発表

発行日 2020年7月1日

発行 株式会社とくし丸

徳島県徳島市南内町1丁目65-1 リバーフロント南内町3階

Tel 088-612-7028

<http://www.tokushimaru.jp/>

*この冊子は、2020年2月に開催された「第2回とくし丸料理コンテスト」の上位入賞者のレシピをまとめたものです。

*2020年7月現在、移動スーパーとくし丸は全国で500台以上が稼働し、8万人以上のお客さんにご利用いただいています。

*次回「第3回とくし丸料理コンテスト」開催に向けて、この冊子を発行することにより、さらに皆さんからの参加が増えればと願っています。