「獺祭 純米大吟醸
スパークリング45」に合うフライドポテトのレシピが決定

旭酒造株式会社(山口県岩国市
代表取締役社長:桜井一宏)、日本マッケイン・フーズ株式会社(東京都港区
代表取締役社長:長井貴)、一般社団法人日本フライドポテト協会(東京都板橋区
代表理事:辺見俊雅)、愛酒クリームは、4者初のコラボレーション企画として、「フライドポテト×獺祭 レシピコンテスト」を開催し、7月29日 に最優秀・優秀レシピを決定しました。

本企画は、旭酒造が製造する「獺祭 純米大吟醸
スパークリング45」に合う、市販の冷凍フライドポテトを使ったレシピを、Instagram上で募集するもので、7月2日(金)
　23日(金)の募集期間で174件の応募がありました。審査は、旭酒造のほか、日本マッケイン・フーズ、日本フライドポテト協会、愛酒クリームが行い、1次選考および2次選考を経て最優秀・優秀レシピを決定しました。日本マッケイン・フーズは、フレンチフライポテト製品における世界最大のメーカー「マッケイン・フーズ」の日本法人であり、フライドポテトの専門家として本企画に参加。日本フライドポテト協会および日本酒インフルエンサーグループの愛酒クリームは、フライドポテトと日本酒の魅力の発信者として本企画に参加しました。

■レシピコンテスト概要
【コンテスト名】フライドポテト×獺祭 レシピコンテスト
【詳細情報】https://www.instagram.com/p/CQztDeTjv2y/
【テーマ】市販の冷凍フライドポテトを使った「獺祭 純米大吟醸 スパークリング45」に合うレシピ
【応募方法】レシピの写真と共に、材料、ポイントなどを自由に記載し、ハッシュタグ「#獺祭とフライドポテト」 を付けて応募
【応募期間】2021年7月2日(金)　12:00　 23日(金) 23:59
【審査・結果発表】
1 次審査結果発表：7月26日(月)
優秀・最優秀レシピ発表（2 次審査結果発表）：7月30日(金)
【審査員】
旭酒造（https://www.asahishuzo.ne.jp）
日本マッケイン・フーズ（http://www.mccain.co.jp）
日本フライドポテト協会（https://www.chipsjp.xyz）
愛酒クリーム（https://www.moririn130.com）

■「獺祭 純米大吟醸 スパークリング 45」概要
120名を超す製造スタッフが丁寧に手作業で醸し、45%まで磨いた山田錦と粗越しした醪(もろみ)のみを瓶詰した、瓶内二次発酵の純米大吟醸スパークリングです。大吟醸の華やかな香り、山田錦の米の甘み、炭酸の爽やかさが特徴です。炭酸ガスを添加するのではなく、シャンパンと同じ製法の「瓶内二次発酵」を行うことで、生きた酵母は瓶の中で発酵を続け、炭酸ガスを発生させます。これにより、きめの細かい泡が出来上がり、柔らかく心地よい刺激が持続します。
【タ イ プ】 発泡にごり酒生(日本酒度:非公開 酸度:非公開)
【原 材 料】 米、米麹
【精米歩合】 45%(山田錦)
【アルコール】 14%
【定 価】 2,046 円 / 720ml、1,023 円 / 360ml、511 円 / 180ml

1. 最優秀レシピは「SAKEポテ」
冷凍フライドポテトを使った、「獺祭 純米大吟醸
スパークリング45」に合うフライドポテトのレシピとして、最優秀レシピに選ばれたのは、@sake.poteさんが考案した、「SAKEポテ」です。

旭酒造、日本マッケイン・フーズ、日本フライドポテト協会、愛酒クリームの代表7名で審査を行った2次選考では、1人持ち点25点(175点満点)の内、133点を獲得し、見事1位となり最優秀レシピに選ばれました。
味や見た目は勿論、口に含んだ際の食材同士の一体感や、本企画のテーマでもある「獺祭
純米大吟醸
スパークリング45」との相性において、お互いの味や香りをしっかりと高め合うことが出来ていた点が高く評価されました。

【材料】(1人前)
冷凍フライドポテト(ハッシュドポテト) 1枚
サーモンハラス※脂身の多いものが好ましい 50g
アボカド 1/2個
ガーリックソルト 少々
あらびき胡椒 少々
レモン汁 3ml
イタリアンパセリ 少々
【作り方】
1. サーモンハラスに切れ目を入れ、弱火でじっくり焼いて脂を出す
2.
脂が十分に出たら、サーモンハラスを取り出し、冷凍フライドポテトを中火でカリッと片面2分程ずつ焼く ※サーモンハラスの脂を馴染ませるのがポイント
3. アボカド1/4とサーモンハラスをスプーンで細かくフレーク状にし、
ガーリックソルト、レモン汁を混ぜ合わせる
4. 3.を焼いたフライドポテトにのせ、アボカド1/4スライス、イタリアンパセリを盛り付け、
あらびき胡椒を振りかけたら完成

2. 優秀レシピは「すだちdeさっぱりマヨポテ」と「紅生姜と三つ葉のかき揚げ」
優秀レシピに選ばれたのは、@yayupoyoさんが考案した、「すだちdeさっぱりマヨポテト」と、@ichigo_ichie_tamuraさんが考案した、「紅生姜と三つ葉のかき揚げ」です。

2次選考の結果は、「すだちdeさっぱりマヨポテト」が127点、「紅生姜と三つ葉のかき揚げ」が121点と、最優秀レシピの「SAKEポテ」(133点)にあと少しのところで及びませんでしたが、こちらの2品も「獺祭 純米大吟醸 スパークリング45」との相性が良いという点で高く評価されました。

優秀レシピ「すだちdeさっぱりマヨポテ」
【材料】(1人前)
冷凍フライドポテト(シューストリングカット) 150g
岩塩 少々
パセリ 少々
マヨネーズ 大さじ2
すだちのしぼり汁 1/2 1個分
醤油 少々
砂糖 ひとつまみ
すだち 1/3個分
オリーブオイル 適量
【作り方】
1. 冷凍フライドポテトをオリーブオイルで揚げ焼きし、岩塩とパセリを振りかける
2. マヨネーズ、すだちのしぼり汁、醤油、砂糖を混ぜ合わせて「すだちマヨソース」を作る
3. 輪切りのすだちを飾り付けて、2.の「すだちマヨソース」を添えれば完成

優秀レシピ「紅生姜と三つ葉のかき揚げ」
【材料】(1人前)
冷凍フライドポテト(シューストリングカット) 100g
小麦粉 30g
水 50m
紅生姜 20g
三つ葉 10g
サラダ油 適量
【作り方】
1. 冷凍フライドポテトを半解凍にしておく
2. 小麦粉に水を加えて「天どろ」を作る
3. 半解凍にしたフライドポテトを2.の「天どろ」に入れ、紅生姜、三つ葉を入れて混ぜ合わせる
4. 3.を170度のサラダ油に入れて強火で徐々に温度を上げ、表面がカリっと揚がったら完成
※揚げる際、紅生姜、三つ葉が下でフライドポテトが上に来るように入れると、材料が剥がれにくくなります。

3. 最優秀・優秀に選ばれたレシピは飲食店でメニュー化も
最優秀・優秀に選ばれたレシピは、ご家庭で再現していただくことは勿論、飲食店でも自由に再現して提供いただけます。なお、レシピを再現して提供していただける飲食店の内、以下の詳細ページよりご応募いただいた飲食店は、日本フライドポテト協会のHP及びSNSにてご紹介させていただく他、本企画のオリジナルステッカーを送らせていただきます。ご注文されたお客様へのプレゼントなど、ご自由にご活用ください。

■レシピを再現して提供していただける飲食店募集-詳細ページURL
https://www.chipsjp.xyz/offer-shop-recruitment/

【リリースに関するお問い合わせ先】

旭酒造株式会社 広報 千原
TEL：090-2291-0081　Email：e.chihara@asahishuzo.ne.jp

一般社団法人日本フライドポテト協会 広報担当 辺見、佐藤
TEL：050-5867-6164　Email：contact@frenchfriesjp.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com