JAうつのみやと銀座のレストランがコラボした「レシピ・コンテスト」の受賞者決定！

報道関係者各位
プレスリリース
2012年7月15日
株式会社グリーゼ

JAうつのみやと銀座のレストランがコラボした
「レシピ・コンテスト」の受賞者決定！
http://www.facebook.com/RecipeContest

◆要約◆
株式会社グリーゼ（東京都中央区日本橋、代表取締役：込山民子）は、同社が運営するFacebookページ「レシピ・コンテスト」で、第７弾となるコンテストを実施。選考の結果、最優秀レシピを決定した。

第７弾の「レシピ・コンテスト」はコンテストとしても初の試みとなる、JAうつのみやと銀座のレストラン「旬 銀座贅沢倶楽部」のコラボレーション企画。
レシピの応募総数は80点。１人最高17点ものレシピを投稿した参加者もいた。

最優秀に選ばれたレシピは、レストラン「旬 銀座贅沢倶楽部」のメニューとして、１カ月間提供される。さらに売上金額の中から10％を受賞者に還元することになっている。

◆本文◆
株式会社グリーゼ（東京都中央区日本橋、代表取締役：込山民子）は、同社が運営するFacebookページ「レシピ・コンテスト」で第７弾となるコンテストを実施。選考の結果最優秀レシピを決定した。

●Facebook「レシピ・コンテスト」
http://www.facebook.com/RecipeContest

第７弾の「レシピ・コンテスト」は、JAうつのみやと銀座のレストラン「旬 銀座贅沢倶楽部」のコラボレーション企画。この企画は、うつのみや農産物ブランド協議会と「旬 銀座贅沢倶楽部」との初の本格的な提携により、実現した。

「旬 銀座贅沢倶楽部」の濱田氏が絶賛する新鮮なアスパラガスが、JAうつのみやから応募者へ直送。応募者はレシピを考案し投稿した。

最優秀レシピは、「旬 銀座贅沢倶楽部」のメニューとして１カ月間提供される。
受賞者には賞品として、メニューの売上金額の中から10％を受賞者に還元することに

なっている。

応募者は、主婦、レシピブロガー、プロの料理人と幅広い顔ぶれが揃った。レシピの応募総数は80点にのぼり、１人あたり平均2.7レシピが投稿された。なかには17点ものレシピを投稿した参加者もいた。
最優秀賞に選ばれたのは、會田由衣様考案のレシピ「蒸しアスパラガスのなす巻き」であった。

■最優秀レシピと講評

「蒸しアスパラガスのなす巻き」
http://kotoba-no-chikara.com/recipe/postre/1711

味付けには今話題の塩麹を使い、アスパラガスのもつ甘みを存分にひきだしたレシピとなった。

審査員講評：
発想力が面白く、いろいろなダシ食材を使うことで味に奥行きが出ていた。
どちらかというと洋風食材のアスパラを上手く和風に仕上げている。
アスパラの歯ごたえとなすの柔らかさのバランスがいい。

■メニュー提供先のレストランについて

レストラン「旬 銀座贅沢倶楽部」
市町村やJAなどと連携し、全国のこだわり食材を使ったメニューを提供している。
http://shun.co.jp/

所在地 ：東京都中央区銀座5－5－11 塚本不動産ビル7Ｆ
電話番号：03-3573-7085

※最優秀レシピは2012年8月 に「女子会コース」の１品として提供する予定。

■レシピ・コンテストのメリット

１）実名登録制のFacebookを使うことにより、信頼できる参加者、
質の高いレシピを集められる。
２）既存のコンテストページを使うことによって、開催までのスタートが早く、
Facebookページの立ち上げコストが抑えられる。
３）すでに20,000人以上のファンが集まっているため、集客のコストがかからない。
４）１人で複数のレシピを投稿する場合が多く、費用対効果が高い。

集まったレシピは、企業のWebサイトやメールマガジンのコンテンツ等に幅広く活用できる。現在、コンテストを開催したい企業を広く募集中。随時、開催をスタートしていく予定。

【株式会社グリーゼについて】
株式会社グリーゼ （Gliese Co.,Ltd.） http://www.gliese.co.jp/
〒103－0027 東京都中央区日本橋3-2-14 日本橋KNビル4F
代表取締役：込山民子（こみやまたみこ）

【このリリースのお問い合わせ先】
電話： 03-5201-3033 FAX： 03-5201-3712
メールアドレス： contact@gliese.co.jp
担当：福田多美子（ふくだたみこ）

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