

2018年1月29日
マルコメ株式会社

糀甘酒を使用した
オリジナルの
ビーガンレシピを
募集します！

食の制限に特化したサイト“Vegewel”とコラボレーション

カラダにやさしい糀甘酒を使った ビーガンレシピコンテスト

募集期間：2018年1月29日(月)～3月11日(日)

結果発表：2018年3月30日(金)

レシピ部門とインスタ部門、計2部門で募集します。

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、食の制限に特化したレストランサイト「Vegewel(ベジウェル)」と「プラス糀 糀甘酒」を使ったオリジナルレシピや、料理写真を募集する「カラダにやさしい糀甘酒を使ったビーガンレシピコンテスト」を実施、1月29日(月)から募集を開始します。



コンテスト開催の背景

ビーガンとは、肉や魚、卵や乳製品などの動物性食材を使わない料理やライフスタイルのことを指します。一方、ヘルシー志向の高まりと共にアルコール0%で砂糖を使わない当社の糀甘酒も販売量が年々増加しています。昨今はそのまま飲むだけでなく、料理に使用される方も増えています。そこで、食の制限に特化したレストラン検索サイト「Vegewel」と共同で、ヘルシー志向のお客様に支持されるレシピ開発を目的に「カラダにやさしい糀甘酒を使ったビーガンレシピコンテスト」を開催することになりました。募集はレシピを応募する「レシピ部門」と、インスタグラムで写真を投稿する「インスタ部門」の2部門を設けました。当社は本コンテストを通じて糀甘酒の新しい可能性を発掘し、糀甘酒の新たな魅力を広く皆さまへ発信していきます。

募集期間：2018年1月29日(月)～3月11日(日)

結果発表：2018年3月30日(金)

募集内容：【レシピ部門】

グランプリ(1名)：賞金5万円、甘酒メーカー糯美人、糯甘酒18本

準グランプリ(1名)：賞金3万円、糯甘酒18本

マルコメ特別賞(1名)：賞金1万円、糯甘酒18本

Vegewel特別賞(1名)：賞金1万円、糯甘酒18本

【インスタ部門】

グランプリ(1名)：賞金1万円、糯甘酒18本

入賞(10名)：糯甘酒6本

- 応募条件：1. マルコメの「プラス糯 糯甘酒」(プレーンタイプ)を使用する
2. 動物性食材(肉、魚介、卵、乳製品、はちみつ、ゼラチンなど)が使われていない
3. 応募者のオリジナルレシピに限定
4. 他のコンテストなどで発表済みのレシピは対象外
5. 和洋中、メインやデザートなどの種類やジャンルは不問



コンテストサイト：<https://www.marukome.co.jp/news/topics/detail/20180129/>

※コンテストの詳細や応募方法は上記コンテストサイトをご確認ください。

※レシピ部門とインスタ部門のグランプリ受賞者は、Vegewelのインタビュー記事に掲載されます。

(受賞者が運営される飲食店や料理教室などの紹介とあわせて取材することも可能です)

「Vegewel(ベジウェル)」について <http://vegewel.com/ja/>

株式会社フレンバシーが運営するVegewelは、ベジタリアンやグルテンフリー、アレルギーなど「食の制限」に特化した国内最大級のレストラン情報サイトです。健康・ポリシー・宗教などを理由に特定の食材を避ける方は、日本人にも外国人にも数多く存在します。しかし、海外と比べて日本ではこの認識が薄く、対応が遅れています。この現状を変えていくために「食の制限」に関係なく、みんなで笑って食事ができる文化を日本につくっていくことを目指しています。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)