

2018年10月18日  
マルコメ株式会社

オリジナルの  
ビーガンイタリアン  
レシピを募集！

食の制限に特化したレストランサイト“Vegewel”、  
ナチュラル系イタリアンレストラン“トスカーナ”とコラボ  
マルコメの糀甘酒、大豆のお肉、  
オーガニックみそパウダー 野菜だしを使った

## ビーガンイタリアンコンテストを開催

募集期間：2018年10月22日(月)～12月2日(日)

結果発表：2019年1月8日(火)

募集部門：①レシピ部門 ②インスタ部門

レシピ部門のグランプリと準グランプリは、トスカーナ各店の期間限定メニューに！

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(ベジウエル)」、ナチュラル系イタリアンレストラン「TOSCANA(以下、トスカーナ)」とともに、当社商品を使ったオリジナルのビーガンイタリアンレシピや、メニューの写真を募集する「ビーガンイタリアンコンテスト」を、10月22日(月)から開催します。また、レシピ部門のグランプリと準グランプリを受賞したレシピは来年1月より約1ヶ月間、トスカーナ各店の期間限定メニューとして採用されます。



### コンテストの第2弾はイタリアンレシピ

「ビーガン(ヴィーガン)」とは、肉、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を指します。近年はヘルシー志向の高まりとともに、日本でも注目が集まっています。こうした流れを受け、今年1月にVegewelとアルコール0%で砂糖を使っていない当社の糀甘酒を使ったレシピやメニュー写真を募集する「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」を開催、550点を超える応募作品が集まりました。今回は第2弾として、糀甘酒に加え、ヘルシーな代替肉として人気の高いダイズラボ「大豆のお肉」シリーズ、ミランダ・カーとコラボした「オーガニックみそパウダー野菜だし」を対象としたイタリアンのレシピとメニュー写真を募集します。また、トスカーナとのタイアップで、レシピ部門のグランプリと準グランプリに選ばれた作品は、トスカーナ各店の期間限定メニューに採用される予定です。当社は本コンテストを通じて、ビーガンのさらなる認知向上と当社商品の多彩な活用方法やヘルシーな料理との相性の良さを訴求していきます。

募集期間： 2018年10月22日(月)～ 12月2日(日)

結果発表： 2019年1月8日(火)

募集部門：

【レシピ部門】

- グランプリ(1名) : トスカーナでの期間限定メニュー化、賞金5万円、マルコメ商品詰合せ  
準グランプリ(2名) : トスカーナでの期間限定メニュー化、賞金3万円、マルコメ商品詰合せ  
入賞(10名) : マルコメ商品詰合せ

【インスタ部門】

- グランプリ(1名) : 賞金1万円、マルコメ商品詰合せ  
入賞(10名) : マルコメ商品詰合せ

- 応募条件： 1. イタリア料理として提供できるレシピであること  
2. マルコメの応募対象商品いずれかを使用すること  
3. 動物性食材(肉、魚介、卵、乳製品、はちみつ、ゼラチンなど)を使用しないこと  
4. 応募者のオリジナルレシピであること  
5. 他のコンテストなどで発表済みのレシピでないこと  
6. 前菜・メイン・デザートなどの種類は不問

- 対象商品： 1. プラス糀 糀甘酒シリーズ全品  
2. ダイズラボ 大豆のお肉シリーズ全品  
3. オーガニックみそパウダー野菜だし

販売期間： 2019年1月15日(火)～2月14日(木)(予定)

販売店舗： トスカーナ／代々木店・吉祥寺店・神谷町店・大手町フィナンシャルシティ店・シアル鶴見店  
クアトロオーリ／相模大野店、トリッパイオ／アトレ浦和店

公式サイト： <https://www.marukome.co.jp/news/topics/detail/20181018/>

※コンテストの詳細や応募方法はコンテスト公式サイトをご確認ください。

※グランプリ、準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。

(受賞者が運営されてい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)

【応募対象商品(一部)】



左から、プラス糀 糀甘酒シリーズ、ダイズラボ 大豆のお肉シリーズ、オーガニックみそパウダー 野菜だし

## 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、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飲食店情報サイトです。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、海外と比べて国内ではこの認識が薄く、対応が遅れています。この現状を変えるべく、「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創ることを目指しています。



## TOSCANA(トスカーナ)について <https://toscana-pasta.jp/>

イタリア郷土料理を提供するナチュラル系イタリアンレストラン。日本の旬の食材とイタリアの郷土料理を組み合わせるだけでなく、シェフの技術を取り入れた季節を感じることのできるイタリアンを提供しています。無農薬、無化学肥料の産地直送野菜や漁師直送の新鮮な魚介、厳選された肉、そしてイタリア産にこだわったワインをご用意。お店に入れば季節感を味わえ、シェフの愛情たっぷりの料理、美味しい料理がもっと美味しくなる接客を楽しめる、全店オープンキッチンのレストランです。



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「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  
マーケティング部  
広報宣伝課 其田、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)