

Medi-Chef® NEWS

<発行元>
 (一社) 日本医食促進協会
 静岡市清水区真砂町3-27
 TEL 054-366-8785
 2021-04-15発行

—2020年の活動報告と2021年の取組内容をトピックスでお届け—



メディシェフアカデミースタート：

定期的に勉強会を開催！
 メディシェフ調理における「プロの料理人」同士のコミュニティ構築へ
 目指すは、「プロの料理人集団」による健康食を拡げる仕組みづくり

メディシェフチャンネル開設：

メディシェフ有資格者(レポーター)が
 専門家やメディシェフ料理人と対談

在宅時間が伸び、コロナ対策としての予防意識が高まった結果、健康食・調理に対する関心が高まりを見せる今だからこそ、医療・栄養・調理に関する知識を一気通貫で学び、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材すなわち「メディシェフ」の存在が求められる！「健康と食」の大切な結びつきを専門家とともに配信するチャンネルをYouTubeに開設。



アカデミー4~6月活動内容
健康弁当づくり

マーケティングについても情報共有

メディシェフチャンネル レポーター&登壇者 大募集！

ご興味ある方はぜひ！！





令和2年度健康食メニュー・商品開発 事業報告

今年度も実施しましたメディシェフ×静岡県「令和2年度健康食メニュー・商品開発と販売促進支援」につき、「お披露目会」を静岡伊勢丹にて開催。第1部では、本事業の結果報告として、参加事業者（全15社）のみなさまが開発された商品の発表会を実施。2020年7月から取り組んでいただいた「健康食メニューの商品開発」への想いや独自のアイデア、アピールポイントを、ご来場者のみなさまに熱くPR。第2部では、商品化した健康食を販売するための施策として、事業担当者によるパネルや商品サンプルを用いた「説明・交流会」を実施。ご興味を持っていただいた来場者へ個別に説明したり、開発レシピのお披露目したりと販売促進に繋げる場を提供。メディアの方々にもご参加いただき、当協会のみならず、参加事業者さまへの取材も！

レシピコンテスト結果発表！

参加費 無料

メディシェフレシピコンテスト 2020

テーマ：『ロウカット玄米を使ったワンプレートメニューを考えよう！』

メディシェフ認定食材「ロウカット玄米」とは・・・
ロウカット玄米とは五米農産物を通じている稲穂を収穫して乾燥しやすくしました。そのため玄米のようにふくらんだ食感が実現できるほか、白米に比べ栄養価は約1割、エネルギーは約3割オフ、糖質は約2割オフと低糖質・低エネルギーの健康志向食品です。

【募集期間】2019年10月1日(火)～12月27日(金)
 【公式サイト】<https://www.medi-chef.org>

メディシェフとは
一般社団法人、日本健康食促進協会が認定する健康食の新しい専門家育成プログラムです。健康・栄養・調理に関する知識を総合的に学び、健康・栄養・食生活に合った食を提供する人材を育てます。

評価項目 ①栄養価、②美味しさ、③ボリューム、④見栄え ⑤ユニークさ ⑥料理名の独創性 等で評価します	表彰 最優秀賞：1組 優秀賞：2組
応募方法 応募用紙（別紙）に必要事項を記入し、料理の写真（1点）を添付して郵送またはメールで応募 ※応募用紙はウェブサイトに掲載しています	審査方法 (1)一次審査（書類審査） 応募用紙の記載内容より審査し、上位3組を選出する。 →一次審査通過者の発表は、2020年1月中旬にメールにてお知らせ。 (2)二次審査（試食審査） 二次審査は応募用紙の記載内容をもとに、2020年10月開催される「メディシェフコンテスト2020」にて試食審査を行い、最優秀賞は健康食の専門家から選出される。3位発表は2020年12月10日（火）にメディシェフコンテスト2020にて発表予定。
応募資格 メディシェフジュニア以上の有資格者 個人またはグループでの応募は、1人1グループ1応募の原則とする。健康食の専門家から選出される。	景品 入賞者の方には景品をご用意しています！

主催：一般社団法人日本健康食促進協会
 後援：人間総合科学大学・徳島大学健康食推進センター・メディシェフコンテスト実行委員会
 【お問合せ・応募用紙提出先】
 一般社団法人日本健康食促進協会 庶務
 424-0818 静岡県清水区真砂町3-27
 メール: info@medi-chef.org TEL: 054-348-8785

グランプリは望月宏美さん

考案レシピは「しずまえ紅白ビビンバ」

静岡市清水区由比北自慢の朝獲れしずまえ鮮魚としらす、桜エビを使用したレシピで、地元の漁師さんを応援したいと思い、レシピを考案と望月さん。「ただの料理コンテストではなく、栄養価や食塩相当量・食物繊維量を数値内におさめるように計算するのがとても大変でした。それでも、グランプリをとったら、身内から地元でよくしてくださる人たち、地元の新聞を読んでくださった方まで、本当にたくさんの人に『すごいね！やった！』『糖尿病持ちでも食べられるお惣菜作って！』と言ってもらえて、ビックリやらウレシイやらで。」と嬉しそうに語ってくれました。



「しずまえ紅白ビビンバ」は前述の食材に加え、食物繊維もビタミンも豊富にとれる内容。コンテストの条件であった「金芽ロウカット玄米」もおいしく摂ることができる、まさにグランプリがふさわしいレシピ。

レシピコンテスト2021開催は今秋予定