



国循の

ご当地かるしおレシピ

プロジェクト 2013

# S-1g (エス・ワン・グラム) 大会

「S-1g (エス・ワン)」とは、Salt (塩) を1食1g減らそう (-1g) を表したものです。

## 各地の特産品を活用した 「ご当地かるしおレシピ」大募集！！

国立循環器病研究センターでは、①循環器病予防のための食生活改善に地域ぐるみで取り組む動きを支援するとともに、②地産地消・地域振興にも貢献したいと考え、各地の特産品を活用した美味しい減塩食を発掘・応援する「国循のご当地かるしおレシピプロジェクト」のレシピ公募を新規に開始します。



他にも  
金賞：賞金50万円 銀賞：賞金30万円  
だし・うま味賞：各部門賞金10～5万円をご用意

● 応募締切日

平成 25 年 10 月 31 日 (木) 必着

● 一次選考 (書類審査)

平成 25 年 12 月上旬予定

● 最終選考 (実技審査)

平成 26 年 1 月 23 日 (木)

審査会場・表彰式

相愛大学 (大阪市住之江区)



審査委員 檀心み氏 (女優)

● 募集要項

- ① 定食部門
- ② 惣菜部門
- ③ 単品部門

● お問い合わせ・応募先

「ご当地かるしおレシピプロジェクト」事務局  
国立循環器病研究センター  
広報係 小林・中野  
Tel : 06-6833-5012 (代表)  
Eメール : karushio@ml.ncvc.go.jp

# 募集要項(概要)

## 1. 募集テーマ

各地の特産品（野菜、肉、魚等）を活用しながら、美味しくて、塩分控えめ・栄養バランスがとれたレシピ（「ご当地かるしおレシピ」）

## 2. 応募締切

平成 25 年 10 月 31 日（必着）

## 3. 応募資格

- (1) 団体又は個人を問わないが、下記「応募条件の（3）」を満たす必要がある。
- (2) 書類審査（一次選考）を通過された方は、実技審査と表彰式（平成 26 年 1 月 23 日、大阪）に参加できること。

※ 審査委員には、檀ふみ氏（女優）、小松龍史氏（公益社団法人日本栄養士会 会長）、大谷紀美子氏（相愛学園長）、橋本信夫（国立循環器病研究センター理事長）その他 を予定

- (3) 美味しい上に健康によい料理に対し、郷土愛が強く、創作意欲のある方。

## 4. 応募条件

- (1) 地域の特産品を効果的に使用していること。
- (2) 最終選考（平成 26 年 1 月 23 日）で使える食材を使用していること。
- (3) 応募いただいたレシピを通じて、地域ぐるみの循環器病予防、栄養指導や食育等への展開が期待できること。

その他、詳細はホームページからご確認ください。

<http://www.ncvc.go.jp/karushio/index.html>

## 5. 部門

- (1) 定食部門（一汁三菜を基本としたセットメニュー、汁はなくてもよい）
- (2) 惣菜部門
- (3) 単品部門（特産物を使ったカレー、スパゲティ、丼物など）

詳細は国循のホームページからご確認ください。

## 6. 応募方法

規定の応募用紙に必要事項を記載し、作品の完成カラー写真 1 枚を所定の位置に貼付した上で、下記応募先までメールにてご提出ください。

応募用紙は、国循のホームページからダウンロードできます。

### ・送付先

国立循環器病研究センター 広報係宛  
E-mail : [karushio@ml.ncvc.go.jp](mailto:karushio@ml.ncvc.go.jp)

募集の詳細内容は  
ホームページまで！

ご当地かるしお

検索

