

報道関係各位

No.2067

2012年7月17日

## 札幌グランドホテル

## 第1回我が家のおきレシピコンテスト受賞作品決定

受賞メニューは8月1日よりディナーバイキングメニューとしてご提供  
7月17日、ホテルウェブサイトで発表

最終審査会の様子

札幌グランドホテル（総支配人：秋月 清二／札幌市中央区北1条西4丁目）は、7月17日、「第1回我が家のおきスタミナレシピコンテスト」（ホテル主催）の受賞作品を決定し、ホテルウェブサイトにて発表いたしました。同コンテストは、美味しい食を通じて節電の夏をポジティブな気持ちで楽しんでいただこうと企画したもので、北海道産食材を使用することをルールとして、レシピを一般公募いたしました。

選考については、一次審査を経た3件のレシピを対象に、7月14日に当ホテル総料理長以下、関係スタッフが「1. 魅力」「2. ネーミング」「3. 盛り付け」「4. ビジュアル」「5. 商品としての妥当性」「6. オリジナル性」「7. 北海道らしさ」の審査基準から実際に調理して試食する「最終審査」を行い、準グランプリと審査員特別賞を決定いたしました。（今回は、グランプリ該当作品なし）

選考の結果、準グランプリには高タンパクで低カロリーのヘルシー食材「シカ肉」を用いた「シカ肉ボールの野菜マスタード添え」を、特別審査員賞には「鶏胸肉とたっぷり野菜のレンジ蒸し オリジナルソース添え」の2作品を選出いたしました。優秀作品はいずれも、旬の野菜とメイン食材の組み合わせの良さ、北海道らしさを感じられ、お子様から大人まで幅広く楽しめる料理である点を評価いたしました。

選考後、総料理長 小泉は「今回のレシピコンテストでは、洋食から和食、中華風の料理まで、北海道産の食材を様々なアレンジしたアイデアレシピが寄せられました。どのレシピも工夫されており、またご応募いただいた皆様が毎日の食卓で、心を込めて料理を作っているということが伝わり、大変嬉しく感じました。ただ、全体を通して、素材の下ごしらえや下味の付け方など、素材を活かす「ひと手間」をあと少し加えていただけたら、より一層素敵な作品になるのにと感じました。」尚、レストラン「ノード43°」では、今回の受賞レシピに、雲井調理長がひと手間を加えた「（受賞作品との）コラボレーションメニュー」（以下、コラボメニュー）を8月1日からディナーバイキングで提供をいたします。概要は別紙の通りです。

## 報道関係の方からのお問い合わせ先

札幌グランドホテル マーケティング室 PR・コミュニケーション:蝦名（えびな）、小林  
TEL/011-261-3336 FAX/011-231-1934

## ◆◆◆ 我が家のおきスタミナレシピコンテスト受賞作品概要 ◆◆◆

- コンテスト名：第1回我が家のおきスタミナレシピコンテスト
- 最終審査日：2012年7月14日（土）
- 結果発表の告知：札幌グランドホテル オフィシャルウェブサイト  
<http://www.grand1934.com/>
- 賞：  
[グランプリ] 該当作品なし  
[準グランプリ] シカ肉ボールの野菜マスタード添え（黒沢道代 様・札幌市）  
[特別審査員賞] 鶏胸肉とたっぷり野菜のレンジ蒸し オリジナルソース添え  
（安達 浩子 様・網走市）
- 備考：  
受賞レシピにアレンジを加えた料理をレストラン「ノード43°」で開催の「夏・夏・夏スタミナディナーバイキング」でご提供いたします。  
提供期間：2012年8月1日（水）～8月31日（金）17：00～20：00（ラストオーダー）  
提供場所：東館1階 「レストラン ノード43°」  
料金：大人1名 **¥3,900** 65歳以上 **¥3,200** 4歳～12歳 **¥2,000**  
※週土曜日・日曜日・祝日は「ウィークエンドバイキング」。  
ご家族でご利用の場合に限り、大人1名様 通常価格**¥3,900**のところ特別価格**¥3,750**とさせていただきます。  
※夏休み特典：8月1日（水）～8月31日（金）のディナーバイキングをご家族でご利用の場合、4歳から12歳のお客様を**1名様無料**とさせていただきます。
- レストランのご予約・お問い合わせ：011-261-3376（ダイヤルイン） 受付時間：平日10～17時

### ■準グランプリ「シカ肉ボールの野菜マスタード添え」

【応募者】黒瀬 道代 様（札幌市）

【応募レシピ エピソード】

初めて食べた鹿肉が硬かったのでずっと敬遠していましたが、高たんぱく、低カロリーで栄養価も優れている事を知り使ってみたいと思いました。

【材料（4人分）】

A. 鹿肉切り落とし肉（モモまたはバラ）400g、A. オリーブ油小さじ2、白ワイン大さじ2、塩（鹿肉用）小さじ1/2強、黒コショウ（鹿肉用）少々、片栗粉大さじ3、しめじ60g、舞茸60g、玉ねぎ60g、アスパラガス4本、プチトマト6個、オリーブ油小さじ2、バター小さじ1、にんにく6g、  
B. 牛乳大さじ4、生クリーム140ml、B. 塩 小さじ1/2強、B. 黒コショウ少々、粒コショウ大さじ1

【作り方】

1. 鹿肉にAをもみ込み10分置く。10分経ったらAを加えて混ぜ、片栗粉を全体にまぶす。
2. しめじ、舞茸は小房に分けて3センチ幅に切る。プチトマトは1/4に切る。玉ねぎは薄切り、アスパラガスは3センチ幅に斜め切り、にんにくはみじん切りにする。
3. 上記1.の鹿肉を一口大ずつに丸くまとめ（握る感じで）170℃の油で揚げる。（1人分3～4個）
4. フライパンにオリーブ油、バター、にんにくを入れ弱火にかける。香りが出てきたら玉ねぎを入れ、しんなりしたらしめじ、舞茸、アスパラガス、プチトマトを加え、中火にする。全体になじんだらB.を加え少し煮詰める。火を止めて粒マスタードを加える。
5. 揚げた鹿肉をお皿に盛り、4.のソースを添える。

【審査員長 小泉総料理長評】

栄養価が高く、健康志向の高まっている現代に適した食材「鹿肉」と旬の野菜]を取り合わせるアイデアはとても素晴らしく、料理に添えるソースもコクがありました。今回、鹿肉は片栗粉にまぶして揚げていますが、下味、下処理にもうひと工夫あるとより一層美味しくなると思います

■審査員特別賞「鶏胸肉とたっぷり野菜のレンジ蒸し オリジナルソース添え」

【応募者】安達 浩子 様（網走市）

【応募レシピ エピソード】

わが家の定番料理の一つです。鶏胸肉は脂分が少なくヘルシーですが、他の部位に比べて栄養的にはとても優れていると聞きます。価格も比較的安く手に入りますので、よく使って色々料理します。今回は、たっぷりの蒸し野菜と胸肉に濃厚なソースとあっさりめのピリ辛ソースをかけて家族みんなで沢山食べて、スタミナをつけてこの夏を乗り越えようと思います。

【材料（4人分）】

鶏の胸肉 2枚、にんじん50g、いんげん50g、舞茸2パック、白菜100g、キャベツ100g、グリーンアスパラガス5本、長芋100g、ミニトマト8個（湯剥きしておく）、とろけるチーズ60g、塩・コショウ・お酒適量、オリーブオイル 大さじ3、飾り用パセリ・オレガノ適量  
粒コショウ大さじ1

※オリジナルソース（A）

味噌 大さじ2、マヨネーズ大さじ3、きな粉 大さじ1、みりん 1と1/2、砂糖小さじ2、豆板醤小さじ1/4

※オリジナルソース（B）

醤油 大さじ1、米酢 大さじ1、みりん 大さじ1、ナムプラー 大さじ1/2、豆板醤小さじ1/2

【作り方】

1. 胸肉は片側に包丁を入れて袋状に切り開き、軽く塩とコショウをして、お酒をふっておく。
2. にんじんは千切り、いんげんは、4等分に切って、さっと茹でる。舞茸半パックを手で分ける。
3. 白菜、キャベツはザク切り、アスパラガスは3等分に切る。長芋は3～4等分の長さのモザイク切りにする。
4. 上記1. に上記2. の1/2量をはさみ入れ、形を整える。
5. 大き目の耐熱皿に上記4. を置き、周りに上記3. と舞茸半1パック、湯剥きしたトマトを適量にしておき、軽く塩・コショウして、オリーブオイルを全体にふりかける。
6. 胸肉にとろけるチーズを散らす。食品用ラップフィルムをふんわりとかけて、700ワットのレンジで10分間加熱する。
7. 荒熱がとれたら、胸肉を1.5センチ幅に切り分ける。
8. それぞれお好みのソースをかけて食べる。

【審査員長 小泉総料理長評】

野菜の水分を生かして鶏肉を柔らかく蒸している点は、家庭ならではのアイデア調理ですね。道産食材をふんだんに使用している点も◎です。ソースはきな粉やナムプラーを使用してオリジナル性を出していますが、にんにくや生姜を用いるなどソースの完成度を高めるとよりスタミナ感が増すと思います。

## ※グランプリ 該当作品なし

### 【審査員長 小泉総料理長評】

今回は残念ながらグランプリの該当作品がありませんでした。審査の過程で、ご応募いただいた作品の審査得点の上位3作品で順位をつけ、グランプリを選出してはどうか、という声もありましたが、私を含め「絶対的にコンテストの頂点にふさわしい作品」という観点から、厳しい採点をした結果、他を圧倒する該当作品なしとさせていただきます。

---

### ●札幌グランドホテル施設概要

名称	札幌グランドホテル
所在地	〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目
連絡先	TEL : 011-261-3311 FAX : 011-231-0388 URL : <a href="http://www.grand1934.com/">http://www.grand1934.com/</a>
開業	1934年(昭和9年)12月11日
総支配人	秋月 清二(あきづき せいじ)
施設	地上17階・地下2階
客室数	561室
収容人員	942名
レストラン	北海道ダイニング「ビッグジョッキ」 チャイニーズダイニング「黄鶴(こうかく)」 レストラン ノード43°、 ガーデンダイニング「環楽(わらく)」
バー・ラウンジ	ラウンジ&バー「オールドサルーン1934」 バー「キャラベル」、ロビーラウンジ「MIZAR」
宴会場	22室 結婚式場(チャペル「カナ」、本館神前、別館神前)
その他	「ノード43° ザ・ベーカリー&ペイストリー」 Grand in Grand Club Lounge、Healing Court RENNOX エグゼクティブルーム、メモリアルライブラリー、ビジネスセンター、
ホテルショップ、	ホテルショップ、ショッピングアーケード、
美容室、衣裳室、写真室、喫煙室	美容室、衣裳室、写真室、喫煙室
駐車場	133台収容(立体駐車場)

2012年7月現在

以上