

報道関係各位

2015年 3月 11日

**東北復興支援を目的とした「第二回商品開発レシピコンテスト」  
審査結果のお知らせ**

株式会社構造計画研究所（本社：東京都中野区、代表取締役社長：服部正太）は、2014年7月から9月にかけて募集した「第二回商品開発レシピコンテスト」につきまして、最優秀賞2点、優秀賞2点を決定いたしましたので、下記の通りご報告いたします。たくさんのご応募ありがとうございました。

本コンテストは、構造計画研究所における東日本大震災復興支援事業の一環として行われたもので、中野区商店街連合会、中野区観光協会、杉並区商店会連合会、株式会社大地を守る会および東都生活協同組合と共同で開催されました。岩手県宮古市・山田町地区で採れる海産物を、都内の料理人によるレシピノウハウによって加工品として商品化することで、付加価値の高い商品作りを目指します。

※ 本コンテストの詳細につきましては、下記の共同リリース（2014年7月22日付）をご参照ください。

[http://www.kke.co.jp/news/pdf/2014/NewsRelease\\_recipecontest-02.pdf](http://www.kke.co.jp/news/pdf/2014/NewsRelease_recipecontest-02.pdf)

**■ 選考結果**（敬称略）1. 山田町の海産物 ほたてを利用したレシピ

【最優秀賞】 鶏と海の幸のエスカベッシュ 寺田 俊介 Bistrot Grand Soleil  
(東京都杉並区)

【優秀賞】 トマトカップのほたてゼリー寄せ 斉藤 公和 野方食堂  
(東京都中野区)

2. 宮古市の海産物 めかぶを利用したレシピ

【最優秀賞】 めかぶと海老の稲荷揚げ 長瀬 有里 料理研究家

【優秀賞】 めかぶ大根餅と豚肉煮 福崎 佑成 コンラッド東京 日本料理「風花」  
(東京都港区)



めかぶと海老の稲荷揚げ



鶏と海の幸のエスカベッシュ

最優秀賞2点のレシピを元に、現在、宮古市・山田町の2事業者が商品開発を進めています。

コンテストは、宮古市・山田町の商品開発先が試作して実施されました。開催各社・商品開発先に加え、有機食材宅配の「株式会社大地を守る会」および産地直結型食材流通の「東都生活協同組合」の会員様によるアンケートとグループインタビューを通して審査され、魅力的な商品開発につながるご意見を多数いただきました。



審査の様子

なお、表彰式は2015年5月中に行われる予定です。

## ■ 会社情報：株式会社構造計画研究所（<http://www.kke.co.jp>）

構造計画研究所は1956年に建築物の構造設計業務からスタートし、それら人工構築物を取り巻く自然環境（地震、津波、風など）、そして社会・企業・コミュニティへと解析の対象範囲を広げてきました。「大学、研究機関と実業界をブリッジするデザイン&エンジニアリング企業」として、知の循環から生まれる工学知を基に社会のあらゆる問題を解決し、「次世代の社会構築・制度設計」の促進に貢献します。

## ■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社構造計画研究所 広報・IR室 竹田／守武  
TEL:03-5342-1040 e-mail: kke-pr@kke.co.jp

※ 構造計画研究所および、構造計画研究所のロゴは、株式会社構造計画研究所の登録商標です。その他、記載されている会社名、製品名などの固有名詞は、各社の商標又は登録商標です。