



カリフォルニア・レーズン協会

「2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデア コンテスト」とは

カリフォルニア・レーズン協会主催で「毎日食べたいカリフォルニア・レーズンメニュー」をテーマに昨年初め開催。



表彰式にて

- 応募規定**：主食または主菜に副菜を組み合わせた3品を1作品とし、すべてのメニューにカリフォルニア・レーズンを使用したオリジナルメニューであること。
- 審査**：全国からシェフ、栄養士、メニュー開発担当者などが参加し、応募総数75作品の中から、書類審査を通過した10名が2006年7月1日に実技と試食審査に臨んだ。
カリフォルニア・レーズン食の大使でもある三國清三氏をはじめ、フードサービス分野の専門家6名が、技術や味、外観、レーズンの使い方、市場性を総合的に審査。
- 賞**：カリフォルニア・レーズン大賞1名、審査員特別賞1名、グッドアイデア賞として当社IDSセンターカリナリー室 栄養士の寺島佳世子が受賞。



毎日の元気に役立つ、 カリフォルニア・レーズンの 成分パワー。

丸ごとぶどうの
ポリフェノール類
※1

鉄分
ゆでほうれんそうの
約2.5倍
※2

食物繊維
セロリの
約2.7倍
※3

可食部 100g 中の成分

- ※1 ポリフェノール類 レーズンはエピカテキン 1.6 mgを含有
- ※2 鉄分 レーズン：2.3 mg ゆでほうれんそう：0.9 mg
- ※3 食物繊維 レーズン：4.1 g セロリ：1.5 g

注) ※1はカリフォルニア・レーズン協会資料 ※2、※3は科学技術庁資源調査会・編(5訂日本食品食品標準成分表による)