

国循の

ご当地かるしおレシピプロジェクト

第3回

# S-1g大会

(エス・ワン・グランプリ)

「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。



募集期間

必着

2015 12/24<sup>(木)</sup> ~ 2016 3/4<sup>(金)</sup>



他にも  
金賞：50万円  
各部門賞金20万円など

国循のご当地かるしおレシピプロジェクトとは？

循環器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、“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「ご当地かるしおレシピ」コンテストです。

# かるしおレシピ 日本全国から 大募集!!!

① 定食部門      ② 惣菜部門      ③ 単品部門

一次選考：平成28年3月~4月(予定)

最終選考：平成28年6月4日(土)  
(実技審査)

会場・大阪ガス ハグミュージアム (大阪市西区)

■主催 国立循環器病研究センター

■共催 相愛大学

■協賛 第一生命保険株式会社 他

■後援 厚生労働省、大阪府、大阪商工会議所、日本高血圧学会、日本栄養士会、全国国立病院管理栄養士協議会 他

ご当地かるしお

検索

# 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. 募集期間

平成27年12月24日（木）～平成28年3月4日（金）

## 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)」を満たすこと。
- (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28年6月4日（土）大阪）に参加できること。
- (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 (抜粋)

- (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28年6月4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実績があること又は具体的に期待できること。  
(例) そのレシピを使って、一般住民向けの栄養指導教室を開催し、地域の減塩活動に貢献。  
地域ぐるみで外食事業者と栄養士が協力してレシピを考案し、まち興しや観光PRに貢献。  
企業が当該レシピを使って商品化し、減塩食又は健康食として注目される。

## 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）

## 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応募ください。

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。

募集の詳細内容は  
ホームページまで！

レシピ送付先

国立循環器病研究センター 広報係宛

E-mail : s1gp@ml.ncvc.go.jp

<http://www.ncvc.go.jp/karushio/s-1g/2015/>

## 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 上野・岡崎・中野

Tel : 06-6833-5012(代表)

E-mail : s1gp@ml.ncvc.go.jp