

第2回レシピコンテスト

「使い切り大作戦! Less WASTAINAI」

結果発表

水産庁制定の「さかなの日」 × フードロス削減

第2回レシピコンテストに応募していただき、ありがとうございました。
「水産物の消費拡大」と「フードロス削減」につながる応募作品のなかから、
以下の観点で受賞作品を決定しました。

<受賞作品>

1位	2位	3位
サバ缶とおからの 丸ごとピーマン詰め	家族で簡単! イワシまきまき生春巻き	ぶりのふわふわナゲット 味変! 3種のソース
		
サバ缶（汁ごと）とおからを混ぜて 焼くだけ。テーマである「楽しく」「簡単」に「おいしい」+「食材を使い切る」に「ヘルシー」も加わっている。	イワシ缶を丸ごと「使い切り」 火を使わないで家族や友人と いっしょに「楽しく」「簡単に」 巻き巻きすることができる。	叩いたフリとはんぺんを混ぜて 焼くだけでふわふわ食感。 風味豊かな3種のソースで味変を 楽しめる。

タイパ賞	アイデア賞	アレンジ賞
丸ごとイワシ照り焼き PIZZA!	葉っぱも皮も! 丸ごと大根と鯖缶の和風カレー	ほうれん草とさんまの胡麻和え
		
15分で主食が作れる。 魚の生臭さがなく、魚独特の臭い が苦手な方でも抵抗感なし。 「楽しく」「簡単に」「おいしい」+ イワシ缶を丸ごと「使い切り」	サバ缶は汁ごと、大根は葉っぱも皮も 「使い切り」 皮付き大根を強火で炒めて、 長時間の煮込みは不要。 見た目も鮮やかな和風カレー	15分で和総菜が完成。 サンマは骨まで使用。 鉄分とカルシウムを手早く 摂取できる。

受賞作品のレシピは[こちら](#)