

# 日本おやつ協会・第5回おやつイベントバレンタイン特別編 “男性が好きな定番料理×チョコレート” レシピ開発および試食調査実施 実施報告とランキング結果発表

おやつ文化の普及と啓蒙を行う一般社団法人日本おやつ協会(本部:東京都渋谷区、代表理事:西川世一、以下日本おやつ協会)は、第5回おやつイベント「イベントバレンタイン特別編 チョコレート嫌いの彼のハートを“男性が好きな料理×チョコレート”の組み合わせで攻略!!」をバレンタイン直前の2015年2月12日(木)に行いました。

今回のテーマは「男性が好きな料理ランキング上位の定番料理4品と、チョコレートを組み合わせた手料理で、イケメン男子の心をゲットできるのか?」です。「男子が大好きなメニューランキング」で常に上位の4つの料理(下記参照)でチョコレートを組み合わせたレシピを作り、この4品を「おやつマスター」23人が試食し、5点満点で採点、ランキングにまとめました。結果は次のとおりです。

日本おやつ協会公式サイトでは、イケメン男子への告白シーンもご覧いただけます。  
公式サイト第5回おやつイベントページ <http://oyatsu-daisuki.com/info/1276/>

## 【ランキング結果】

- 👑【1位】肉じゃが : 3.61点
- 【2位】ハンバーグ : 1.95点
- 【3位】カレーライス : 1.89点
- 【4位】ミートソーススパゲッティ : 1.83点

(講評)おやつマスターの美食の感想は次のとおりです。

・肉じゃが(具材とチョコレートを一緒に煮て使用:レシピ参照)

「チョコの味が目立たなくてたべやすい」「普通に美味しい」「かくし味としてのチョコは威力を感じる」

・ハンバーグ(チョコレートソースと、中にはホワイトチョコレートを使用)

「ホワイトチョコだけならまだいける」「ビターチョコはデミグラスソースと混ぜればいけそう」

・カレーライス(カレールーとチョコレートを混ぜて使用)

「チョコが混ざることによってインドっぽくなる」「米にチョコはあわない」

・ミートソーススパゲッティ(麺にホワイトチョコレートを絡めて使用)

「ミートソースとあわない、気持ち悪い」「スイーツとしてレシピを見直したい」

本イベントは、おやつのひとつであるチョコレートをチョコレート嫌いのひとにも食べてもらえるようなレシピを研究することで、おやつ関連産業全体を盛り上げたいという思いから始まりました。今後も定期的に様々なテーマでイベントを開催する予定です。



圧倒的大差で1位になった  
「肉じゃが×チョコレート」

## 【材料 (2人分)】

- ・豚肉: 500g
- ・じゃがいも: 2個
- ・にんじん: 2分の1本
- ・玉ねぎ: 半玉
- ・板チョコ: 1枚
- 【調味料】
- ・だし汁: 300ml
- ・みりん: 大さじ半分
- ・砂糖: 大さじ半分
- ・醤油: 大さじ1

## 【作り方】

- ①冷たい鍋に板チョコを割り入れ、中火で溶かす。
- ②フライパンまたは鍋で豚肉→玉ねぎ→人参→じゃがいもの順に炒める
- ③ある程度火が通ったら、②に具材が浸かるくらいまでだし汁、砂糖、みりん、溶かした①のチョコを入れ、沸騰するまで煮る。
- ④沸騰してからアクを取りながら、中火で7分間煮る。
- ⑤醤油を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑥圧力鍋にいれて、30分保温すると出来上がり!

## 日本おやつ協会とは

おやつは人と人とのあいだを優しく取り持ちコミュニケーションを円滑に進めるツールとしても、ココロの安らぎを気軽に、そして楽しく得られるアイテムとしても世界中の人々に愛されています。おやつの時間は笑顔があふれ、幸せを共有する平和な時間です。

一般社団法人日本おやつ協会は、世界中を平和にする為におやつの確かな情報や魅力を普及し啓蒙し、おやつを通じた地域活性化に寄与していきます。

- 【団体概要】 名称: 一般社団法人日本おやつ協会 設立: 2012年12月25日  
代表理事: 西川 世一 所在地: 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-17-11 TEL: 03-3479-3610  
事業概要: ①商品開発、販売促進、マッチング等コンサルティング事業、②講演、出版、放送・通信事業、  
③認定およびライセンス事業、④教育事業  
公式サイト: <http://www.oyatsu-daisuki.com>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

担当: 広報 鈴木 TEL: 03-3479-3610 / [m.suzuki@oyatsu-daisuki.com](mailto:m.suzuki@oyatsu-daisuki.com)