

糖質ゼロの“本格焼酎・泡盛”に合わせて食べたいレシピを大募集！

糖質オフおつまみ「レシピコンテスト」開催

日本酒造組合中央会は、本格焼酎・泡盛と料理の組み合わせの魅力を発信するため、本格焼酎や泡盛に合わせて食べたい**糖質オフおつまみ**レシピを募集する「レシピコンテスト」を、2019年7月8日（月）より7月22日（月）までクックパッド内にて開催いたします。

伝統製法で造られる「**本格焼酎・泡盛**」は、原料の種類が豊富でその風味も豊かなため、ストレートでも割って飲んでも、個性のある味わいが感じられるのが特徴です。

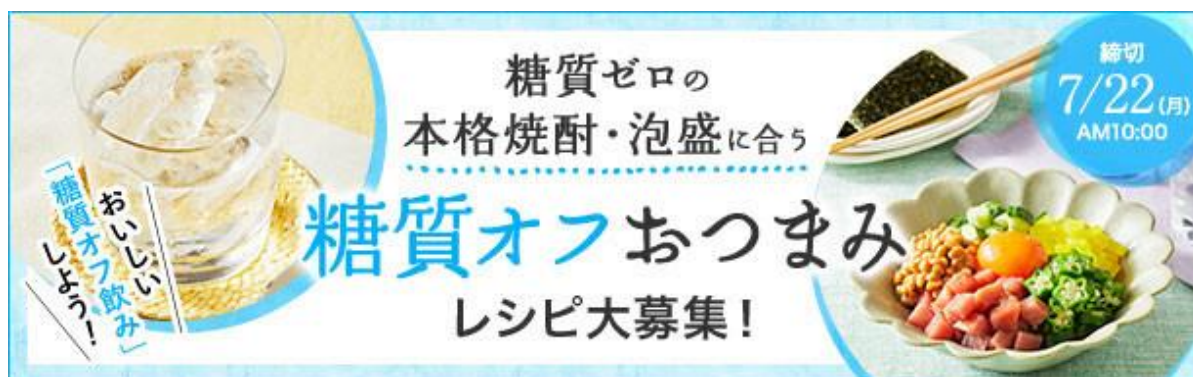
また、魚介にはコクのある**米焼酎**、肉にはスッパリした**麦焼酎**など、食材や料理に合わせて愉しむことができるのも本格焼酎と泡盛の魅力です。

さらに、「本格焼酎・泡盛」は、**糖質ゼロ**、**プリン体ゼロ**、**低カロリー**と、糖質やカロリーが気になる方の「**糖質オフ飲み**」にオススメです。

今回は、そんな本格焼酎と泡盛に合わせて食べたい**糖質オフおつまみ**レシピを、クックパッド内で公開するページにて大募集します。

<糖質オフおつまみ レシピコンテストページ>

<https://cookpad.com/ct/177416>



＜糖質オフおつまみレシピ 例＞

作成者：焼酎アドバイザー／栄養士／フードコーディネーター

中村千寿子（なかむらちずこ）先生

●ナッツとザーサイのクリームチーズ和え オススメ焼酎は、麦焼酎ロック。

麦の香ばしさとナッツの香りがマッチ。

濃厚なチーズのつまみはロックでキリッとどうぞ。



●キャベツたっぷり！お好み焼き風炒め オススメ焼酎は、泡盛ソーダ割り

特有の香りとうまみを兼ね備えた泡盛には、

豚肉と野菜たっぷりの炒め物がぴったり。



●具たくさん！おつまみばくだん オススメ焼酎は、米焼酎水割り

米焼酎は、素材を活かす和食とよく合います。

水割りなら、魚介の素材の味が引き立ちます。



●枝豆のアンチョビガーリック炒め オススメ焼酎は、芋焼酎ソーダ割り

ふくよかな香りと甘みを持つ個性的な芋焼酎は、

パンチの効いた味と合わせるのが◎



<レシピコンテスト実施概要>

●レシピ募集期間

2019年7月8日（月）AM10：00 ～ 2019年7月22日（月）AM10：00

※募集期間は諸事情により変更される場合がございます。

●実施目的

特に若年層に対するカテゴリ啓蒙と、中級者層のコアファン育成を目的とした、本格焼酎・泡盛と料理の組み合わせの魅力の発信。

●参加資格

クックパッドにユーザー登録（無料）を行っている方のうち、メールアドレスを登録されている方

※ご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。

●コンテスト結果発表時期

2019年8月5日（月）AM10：00 予定

※発表日時は諸事情により変更される場合がございます。

●賞について

本格焼酎・泡盛に合う糖質オフおつまみについて下記の賞（各1名）を決定いたします。

- ・簡単スピードおつまみ賞
- ・野菜たっぷりおつまみ賞
- ・高たんぱくおつまみ賞
- ・やみつき味おつまみ賞

入賞者には「本格焼酎・泡盛3本セット」をプレゼントいたします。

入賞レシピの発表はクックパッド内の本コンテストページ内で行います。

また、入賞者にはメールにて入賞のご連絡及び商品の受け渡しに関するご連絡をお送りします。

－本格焼酎とは－

焼酎は、大きく分けて**単式蒸留焼酎（焼酎乙類）**と**連続式蒸留焼酎（焼酎甲類）**に分けられます。自然の原料を使い、昔ながらの製法で造られているのが単式蒸留焼酎（焼酎乙類）で、「**本格焼酎**」と呼ばれ、そのうち沖縄県特産のものを「**泡盛**」といいます。



公式 HP 「本格焼酎と泡盛」

<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>

本格焼酎・泡盛にまつわるうんちくやプチ情報を発信「本格焼酎と泡盛ガイド」

<https://guide.honkakushochu-awamori.jp/>

<報道関係者の方からのお問合せ先>

日本酒造組合中央会 本格焼酎・泡盛 PR 事務局

株式会社 JTB 新宿第二事業部グローバルビジネス推進課

担当：志村、吉村

TEL：03-5909-8091（平日 9 時 30 分～17 時 30 分） / FAX：03-5909-8101

Email: jss@jtb.com