



2022年9月16日

各位

冷凍生活の日記念 『第4回冷凍レシピコンテスト』開催！

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治、以下当協会）は、昨年に引き続き第4回目の開催となる『冷凍レシピコンテスト』を開催いたします。

これは、2019年（令和元年）に当協会が制定した冷凍生活の日（毎年10月18日）を記念して行なわれるイベントで、当協会が認定している「冷凍生活アドバイザー」の資格を有する方を対象に、テーマに沿ったレシピを募集し、優秀レシピを表彰するものです。

今年のテーマは「食卓のメインおかずになる下味冷凍」です。

冷凍生活の日とは、「冷凍の凍（とう=10）」と「冷凍の保存・流通温度である“-18℃以下”」にちなんで、定められました。冷凍生活の日が制定された2019年に冷凍生活アドバイザー養成講座監修・講師である西川剛史氏を発起人として、『第1回 冷凍レシピコンテスト』を開催しました。

『第4回冷凍レシピコンテスト』は10月15日（土）に開催するオンラインイベント内で結果を発表、当協会各種媒体で入賞レシピを紹介します。さらに金賞受賞者には旭化成ホームプロダクツ株式会社「ジップロック®」よりジップロック®フリーザーバッグ1年分が贈られるなど入賞者には豪華賞品が進呈されます。

冷凍することは保存期間を延ばす、無駄を無くすだけでなく、作り置きして時短に繋げる、冷凍すると食感が面白く変化する、栄養価がアップする食材があるなど、冷凍ならではの効果が期待できるのも魅力のひとつ。冷凍生活アドバイザー達の知識を活用したオリジナリティー溢れるレシピの登場にご期待ください。

【第4回冷凍レシピコンテスト概要】

募集内容：「食卓のメインおかずになる下味冷凍」

応募期間：2022年7月18日～9月12日

応募資格：冷凍生活アドバイザー資格取得者

審査方法：審査員による審査を行い、入賞者（金賞、銀賞、銅賞、旭化成特別賞、アイデア賞各1名）を決定いたします。

告知URL: <http://vf.way-nifty.com/vmc/2022/07/post-b2ae80.html>



【第4回冷凍レシピコンテスト オンライン結果発表概要】

日 時：2022年10月15日（土）10：18～12：00

（※「冷凍-18℃」の時刻に合わせてスタート）

開催方法：ビデオ通話アプリZOOMを使用したオンライン開催。

参 加 費：無料

告知URL: <http://vf.way-nifty.com/vmc/2022/09/post-f7532b.html>



協 賛：旭化成ホームプロダクツ株式会社「ジップロック®」

※取材ご希望の場合はお問合せください。



【冷凍生活アドバイザー養成講座 監修・講師 西川剛史 氏 プロフィール】

当協会の冷凍生活アドバイザー養成講座の監修・講師を担当しているのはベフロティ株式会社 代表取締役の西川 剛史（にしかわたかし）氏。野菜ソムリエプロの資格を持ち、今回の冷凍レシピコンテストの審査員長を務める。

冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。冷凍王子として「マツコの知らない世界」「ヒルナンデス！」「王様のブランチ」「NHK ごごナマ」などのテレビ番組や雑誌に多数出演。冷凍食品開発コンサルタントとして、地方の優れた食材を使った冷凍食品の商品開発にも精力的に取り組んでいる。

常に冷凍を切り口にした新しい活動や事業を積極的に行ってい。

著書に、「ぐぐっと時短＆もっと絶品！ 決定版 感動の冷凍術」（宝島社）、

「西川剛史のおいしすぎる冷凍レシピ」（宝島社）、「冷凍王子の冷凍大全」（サンマーク出版）。



■冷凍生活アドバイザーとは

食品を賢く冷凍することで、美味しく健康的で豊かな食生活を実現する人です。

冷凍を賢く活用する冷凍生活には、3つの特徴があります。

- ① 美味しく： 美味しく栄養素も維持したまま長持ちさせる
- ② 無駄なく： 使い切れない食材の保存ができ、食品ロスを減らせる
- ③ 簡単便利： 作り置き冷凍で日々の調理時間を短縮できる

冷凍することで食品ロスを無くしたい、調理時間を節約したい、効果的に栄養摂取したい方におすすめの知識・資格です。



冷凍生活アドバイザー養成講座は、2016年8月に第1期を開講。これまでに427名の修了生を輩出しています。食品を冷凍することで起こる現象とその活用方法を理解し、手軽に健康で豊かな食生活を実現できるようになることを目的とし、冷凍に関する知識を理論的かつ体験的に学びます。

■一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会について

設立： 2001年8月7日

理事長： 福井 栄治

所在地： 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

「食を日常的に楽しめる社会の創造」のミッションの下、野菜や果物の魅力や価値を生活者に伝える野菜ソムリエを育てるほか、冷凍食材の優れた点や活用方法などを習得する学びの場を提供しています。