

# イヌリア® レシピコンテスト

INULIA® RECIPE CONTEST

帝人株式会社では食物繊維を美味しく、十分に摂取できるメニューを開発することを目的として帝人の発酵する食物繊維「イヌリア®」を使ったレシピコンテストを開催しました。「独自性のあるレシピであるか」、「家庭のみならず、大量調理の現場でも作ることが可能か」などの基準に基づき厳正な選考を行い、各部門の優勝、準優勝およびグランプリを決定しました。

## 🎁 グランプリ 🎁

### カラメルナッツアイス ヌガーグラッセ風

藤岡 操様



フランス生まれのおしゃれなデザート“ヌガーグラッセ”にイヌリア®が入りヘルシーさがプラスされました。メレンゲと生クリームのアイス生地にもナッツを煮詰めたカラメルにもふんだんにイヌリア®が入り、アイスクリームはふんわり、もちり、カラメルナッツはパリパリで食感もとても面白く、イヌリア®のアイスクリーム用途における新たな可能性を見出すことができました。

#### ドリンク部門

優勝



グリーンスムージー

飯塚 典子様

準優勝



「イヌリア®」入りアボカドシェイク

あさまる様

#### パン・麺類部門

優勝



袋で簡単「イヌリア®」パン

そうちゃんママ様

準優勝



ブランファイバーブレッド

岩倉 美幸様

## 惣菜部門



パワーサラダライス

AYUMI様



スパニッシュオムレツ

国島 雪絵様

## 調味料部門



たまねぎ味噌ドレッシング

山本 裕美様

## 肉・魚部門



担々肉みそ

安住 舞様



玉ねぎのファルシー

R5538様

## 和洋菓子部門



カラメルナッツアイス  
ヌガーグラッセ風

藤岡 操様



「イヌリア」入り  
スフレパンケーキ

しょみん食堂様

## その他部門



ごぼうのソイポタージュ

山本 裕美様



ヘルシー! 味噌カレー  
~グルテンフリー・カロリーオフ

長内 由華子様

募集期間：2019年4月～5月

応募方法：株式会社 RD サポート内「NutriWorks」

応募者要件：栄養士または管理栄養士であること

レシピ要件：水溶性食物繊維「イヌリア®」を1食当たり  
5.6g以上使用するレシピ

対象部門：7部門

- ①ドリンク ②パン・麺類 ③惣菜 ④調味料
- ⑤肉・魚 ⑥和洋菓子 ⑦その他

応募総数：36名、90レシピ

発酵する食物繊維「イヌリア®」は、チコリの根から抽出された天然由来のイヌリンです。

帝人では、より多くの方に「イヌリア®」独自の魅力を感じてもらい、摂取した方が「イヌリア®」を通してより健康的な食生活を送るサポートをさせていただくことを目指し、今後も活動を続けてまいります。

本コンテストに応募されたレシピは、今後、帝人HPやレシピリーフレットなどに掲載する他、食品・飲料メーカー様に紹介させていただく予定です。ご応募いただいたみなさま、ありがとうございました。