



第1回

つくし丸
レシピ
大賞

結果発表



2018年4月、「移動スーパーとくし丸」利用者みなさんに自慢のレシピを応募していただき、「とくし丸レシピ大賞」を行いました。対象は、北は北海道から南は鹿児島まで、全国を走る約300台のとくし丸を利用するお客さん。販売パートナーの中には、販売中にお客さんお手製の料理やお菓子を振舞ってもらった、という経験を持つ人も多数います。とくし丸の人的ネットワークは全国に広がっており、その土地ならではの食文化やレシピをお客さんから教えていただくことも多いのです。そうした経緯から、

- ・家庭の味として受け継がれてきたレシピを、次世代に継承していくこと
- ・とくし丸をいつもご利用いただいているお客さまにスポットを当てること

の2つを目的として、本企画を実施しました。応募のあったレシピの中には、家族に代筆してもらった90代女性のものや、再現写真・エピソードを添えたもの、販売パートナーへのメッセージが添えられたレシピもありました。ご応募頂いた方々からは、「こんなの初めてで、出来るかな?と、思った。」「いつも作っている料理だけど、文章にしようと思うと大変で、漢字も辞書をひいたりして、勉強になった。」「とても頭の体操になった。ありがとうございました。」という、ありがたいメッセージをたくさん頂きました。こちらでは、上位入賞のレシピ内容とお客さんの喜びの写真を抜粋してご紹介します。

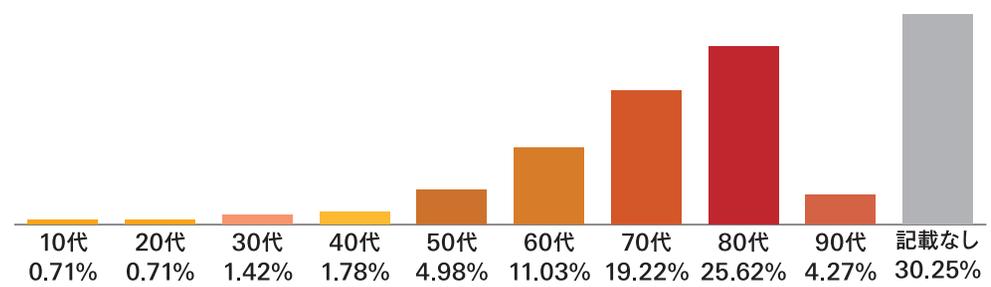
審査基準

- ① [工夫・アイデア]
- ② [地域性・ユニーク性]
- ③ [再現しやすさ]
- ④ [こだわり・想い]
- ⑤ 上記踏まえ同列の場合には、
“年齢が上の方を優先する”という基準で総合的に評価

応募総数 343

最年少応募者 13歳 / 最年長応募者 97歳

賞別内訳	大賞	金賞	銀賞	銅賞	入賞	参加賞
人数	1	5	10	30	100	多数



大賞

第1回
**とくし丸
レシピ
大賞**

応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品(参加者全員に授与)



料理名 さば水煮缶の押寿司

材料(2人分)

作り方(文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

<p>材料</p> <p>お米 2巻 甘めの酢 酢 40cc → 大さじ2と2/3 砂糖 60g → 大さじ4 塩 10g → 小さじ2 味噌 少々</p>	<p>具</p> <p>しいたけ 3枚 たけのこ 適量 人参 1本 あまからく 砂糖 だし、醤油、みりん 煮汁の中にさば缶の汁を入れる</p>	<p>かぶり付け 河豚甲 かまぼこ 紅生姜</p>
<p>水炊きさば缶 1缶</p> <p>砂糖 大さじ みりん 大さじ 塩 小さじ はちみつ 小 生姜 適量</p>	<p>① 具とまぜた酢飯を 押型 半分まで入れ ② 取れた缶の汁と 全部のせ ③ のこりの酢飯を入れ かぶり付けのせ型をはさす</p>	



塩見さん(京都・三ツ丸ストア)とお客様

生年月日(できれば) 4年

スーパー名 三ツ丸
とくし丸
担当者名 塩見

協賛: オイシックスドット大地株式会社



大賞

さば水煮缶の 押寿司

批評



見事、初代の「大賞」を受賞した『さば水煮缶の押寿司』、本部スタッフでレシピの再現と試食を行いました。審査基準の中では[工夫・アイデア]と[地域性・ユニーク性]の2つで特に評価が高かったこちら、作ってみると味はもちろん、見た目にも美味しい素敵なレシピでした。「ハレの日に、家族そろって賑やかに食べていたのかな～」などと想像を膨らましながら、スタッフ一同美味しくいただきました。気になる方は、押寿司の型を手に入れてぜひお試しくださいね！

金賞



応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品 (参加者全員に授与)



料理名

サンマのしそ、みから巻

材料 (1人分)

サンマ1尾、オカウ・シソの葉4枚
 天ぷらの衣、(ワサビ醤油)
 油、塩少々 カタクリ粉少々

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

サンマは3枚に下し身を使う。
 皮を下にして塩を少々振りかけて2〜3分おく。
 水分が取て来たらキッチンペーパーでふく
 皮を下にして身の方にカタクリ粉を少しふりかけ
 シソの葉をのせ、更にカタクリ粉を少しふりオカウを芯に
 丸めてのせ、くるくると巻く。妻様子で止めておく。
 油を熱し160〜170℃位で天ぷらの衣をつけて
 揚げ、ワサビ醤油で召し上がると美味しい

なまえ

野見

生年月日 (できれば)

5/10

住所

電話番号

*大賞の

スーパー名 関西スーパー
 とくし丸
 担当者名 野見山健一

お楽しみに!

協賛企業: オイシックスドット大地株式会社



野見山さん (兵庫・関西スーパー) とお客様

金賞



応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品 (参加者全員に授与)



料理名 春駒

材料 (人分) 1/4 45g ほど 35g 位

こ(あん(竹筒入り) 1K 工餅粉 300~400g 砂糖 大さじ5
塩 1つまみ、水 C1弱 (=ぬるがら加減)

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

- 1) ボールに水以外を入れ しっかり混ぜる
- 2) 水 C をすこ(す)か減、こねる (1つの団子に (2) (2) かりこねる)
- ※ 包み紙 (キッチンペーパー) 15x10 位位が包みやすい 1-1 順序
- 3) ペーパーに ② を細長く形作り (巻きこむ)
- 4) 竹の皮 (10 位位) に ③ を巻き巻 (器に並べ、30~40分 中火で蒸す)
- ※ 竹の皮の端をさした 5 列位の 紐で 飾り結ぶ

お届け物には 5 枚角の色紙 (包装紙など) 使い分けるように

竹の皮の代わりにササニの葉も 又よし。



なまえ 野内

生年月日 (できれば) 5. 6.

住所 ~~中野町~~

電話番号 (できれば) 09

スーパー名 なりざわ
とくし丸 担当者名 大野

*大賞の発表は、2018年初夏の予定

みに!

協賛: オイシックスドット大地株式会社



大野さん(鹿児島・なりざわ)とお客様

金賞



応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品 (参加者全員に授与)



料理名 だいこんのかりかり漬

材料 (人分)

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

酢 400cc
 うすちゆゆ 500cc
 こいちゆゆ 500cc
 エゴラ 700g
 みりん 100cc
 干しだいこん 2kg

沸かして、さまして、入根をつけ込み
 最後にだいこんぶと、まざって7割にませ込
 み約1ヶ月後、おいしくいただけます。

入根をピーで長く縦にきいて、(引はりハンカ)に^{洗った物に}はさす、フリ下げる
 2~3日天日干しして 乾かす。
 干した入根を20cm位に切り 熱湯をかけてザルに上げる (1セット)

セーラで長く縦を

・野向をかけて、作りますか
 でまじりはヒモおひく
 水いそう庫で、半中会れ封

・93才社セガ、年かを、作ります

なまえ

永野

年月日 (できれば) 7.15.



スパー名 アスタラビスタ
 とく丸
 担当者名 永野 香

協賛：オイシックスドット大地株式会社

永野さん (福岡・アスタラビスタ) とお客様

金賞



応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品(参加者全員に授与)

金賞

料理名 えびマヨつくねのごま揚げ

材料(4人分)

作り方(文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

材料(4人分)

A 牛乳……大さじ3
マヨネーズ……大さじ1

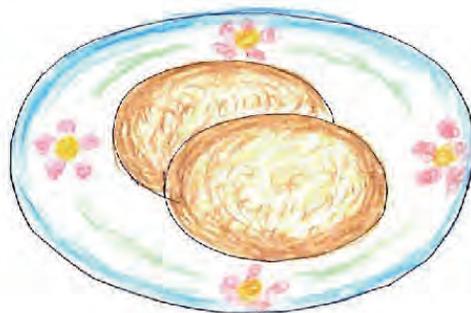
えび……300g(正味)
大和芋(皮をむいて)60g
白こ(よ)……少々
いりごま(白)……90g

作り方

1. えびは表面の水分を紙タオルまたは、ペーパータオルでふいてから包丁でうすくえび切りにし、すり鉢ですり身に、ボウウに入水。
2. 大和芋は、すりおろし、1に加えて混ぜ、さらにA、こ(よ)を加えて混ぜる。

3. パットにごまを入れて揚げ大きめのスプーンで2きすくい入れて表面全体にごまをまぶす。

4. サラダ油(分量外)を170℃に熱して3を入れ、2~3分でカリと揚げる。



なまえ

百武

生年月日(できれば) 5/5

住所 佐賀県神埼市

電話番号(できれば) 0952-

スーパー名 7795729

とくし丸
担当者名 坂口 樹樹

*大賞の発表は、2018年初夏の予定です。とくし丸の担当者からお知らせします。お楽しみに!

協賛: オイシックスドット大地株式会社

金賞



応募用紙

副賞詳細

大賞	30,000円×1名	銅賞	2,000円×30名
金賞	10,000円×5名	入賞	1,000円×100名
銀賞	5,000円×10名	参加賞	賞状・記念品 (参加者全員に授与)

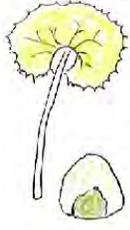
No. 1 ✓
金賞

料理名 春は曙 先ずは筍 AKEBONO TAKENOKO

材料 (5人分) bamboo (筍) chicken (700g) potato 5個
 carrot (2本) devil's tongue (フニヤク2枚) shiitake mushroom (5個)
 落おにぎり rice (5合) deep-fried bean curd (油揚げ10) butterbar (落3束と葉お数枚)

作り方 (文字と一緒に、絵や図を書いてもらってもいいです)

春の明け方 (山ざわ やうやう 白くなりゆく前に) イシより早く
 筍を掘り 落も採りに行く



落おにぎり

- ① 落は下ゆでる (葉は数枚、遅く入る)
- ② 厚揚げは熱い湯をかけ細かく切る。落も細く切る。
- ③ 干したら (30g位必ず入る) 砂糖、酒、味醂、醤油に水を加え②と煮る
- ④ 具をご飯に混ぜ おにぎりにし 落の葉を小さく切って包む

春は曙 先ずは筍



- ① 採れた筍は20分ほどゆでればOK (糠は必要なし。根元は小さめに切る)
- ② 鶏肉は食べやすい大きさにし、油を少し入れて焼色をついて炒める。
- ③ おにぎりの具と同じ味つけ (干したらは100g位)
- ④ ジャガイモは皮をむいて半分に切る。人参は皮をむかないで少し小さめに切る
- ⑤ 生椎茸と蒟蒻も適当な大きさに切って入れる

♪ 材料は好みで増減して構わない
 ♪ 味つけは cupやspoonで量りせず 味見しながら、味覚で覚える。
 量っていると料理嫌いになる。「感」を信じて。

なまえ 三井 生年月日 (できれば) 5.21

住所 福井県越前市

電話番号 (できれば) 0778-

スーパー名 マキカ 店
 とく丸 担当者名 山本様

*大賞の発表は、2018年初夏の予定です。とく丸の担当者からお知らせします。お楽しみに! 協賛: オイシックスドット大地株式会社