

2024年1月29日

報道各位

国立研究開発法人国立循環器病研究センター
 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

おいしく減塩！お惣菜レシピコンテスト
「第6回 S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会」
最終審査・表彰式を開催します！

国立研究開発法人国立循環器病研究センター(以下「国循」という。)と国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所(以下「医薬健栄研」という。)は、「第6回 S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会」を企画し、2023年9月1日から11月14日の間、全国からレシピ募集を行いました。

国循と医薬健栄研の医療または栄養に関わる専門職による厳選なる一次選考の結果、「国循賞(3チーム)」、「おうちで簡単にできるで賞(3チーム)」、「医薬健栄研・災害栄養賞(3チーム)」のそれぞれについて3つずつ計9つのレシピを選定しました。

(一次選考通過作品：応募順)

国循賞		
さっぱり金平ごぼう	鶏ささみ～秋の味覚ソース～	おだし香る泉州きくなのお吸い物
		
おうちで簡単にできるで賞		
切干大根のチャプチェ風	牛乳で作ったカレーポテサラ☆ えっこれマヨネーズ入ってないん？めっちゃクリーミーやん！	減塩&糖質 OFF！挟んで時短さっぱり大根餃子
		

医薬健栄研・災害栄養賞		
ポリ袋調理でオムレツ～アーモンド風味～	高野豆腐の緑茶香る中華風煮込みレシピ	鮭フレークの野菜クリームあん(パスタの具)
		

最終選考・表彰式は、2024年2月18日(日)に学校法人大和学園 ラ・キャリアールクッキングスクールで開催。9チームの総菜レシピを実際に調理してもらい、国循の大津欣也理事長、医薬健栄研の龍本秀美理事ら6名の審査員が試食してグランプリ等を決定します。

当日は以下の進行を予定しています。(※予定は変更となる可能性があります。)

- ◆受付開始：2024年2月18日(日) 11:30～
- ◆場所：学校法人大和学園ラ・キャリアールクッキングスクール
京都府京都市中京区河原町三条上ル
(受付は1階で済ませていただき、6階までご移動下さい)
- ◆プログラム

時間	内容	会場
12:30～12:55	開会式	6階 キャリアールチャペル
13:10～13:55	調理開始	6階 F&B調理実習室/ 8階 クッキングスタジオ
14:05～14:35 (予定)	審査員による試食審査	6階 ホテルサービス実習室
14:30～14:50	宮本恵宏(国立循環器病研究センターオープンイノベーションセンター長)による特別講演	7階 XRデモルーム
14:50～15:20	企業展示(ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社)	7階 XRデモルーム
15:30～16:00	表彰式・閉会式	6階 キャリアールチャペル

報道関係者の皆さまには、12時30分からの開会式～試食審査、14時30分からの特別講演～表彰式・閉会式を公開いたします。ご多忙中のところとは存じますが、ぜひ取材いただきますようお願い申し上げます。

(※取材の際は、参加チームの調理作業や審査員の審査のご迷惑とならないようにお願いします。
一般の方の観覧はできません。予めご了承くださいませ。)

詳細・申し込み方法については、下記お申し込みフォームよりお申し込みのほどお願いいたします。

(申し込みリンク先：[【参加確認\(報道関係者用\)】第6回 S-1g\(エス・ワン・グランプリ\)大会](#)
[\(office.com\)](#))



▲申し込み QR コード

■第6回 S-1g 大会について

第6回 S-1g 大会は、食生活の多様化の状況に鑑み、募集レシピの対象を前回までの「一食分の献立」から「お惣菜1品」に改め、「まずは1品から！おいしく減塩お惣菜コンテスト」をテーマとして、誰もがおいしく手軽に食べられるお惣菜レシピを広く全国から募集しました。

第一次審査（書類審査）を経て勝ち残った9組の最終審査（実技）では、リアル会場で熱戦を繰り広げていただく企画となっています。会場の様子は、後日オンライン配信を予定しており、熱戦の模様を全国の皆様にもご覧いただけます。

また、応募があった減塩お惣菜レシピの中から、「国循賞」（一部アレンジして国循の病院食として採用可能なレシピ）、「おうちで簡単にできるで賞」（家庭で手軽に調理できるお惣菜レシピ）、「医薬健栄研・災害栄養賞」（災害時や緊急時に役立つレシピ）を選んでそれぞれ表彰し、「第6回 S-1g 大会受賞レシピ集」に掲載します。



▲S-1g 大会ロゴ



▲「第5回 S-1g 大会受賞レシピ集」

1. 大会概要

名称：「第6回 S-1g（エス・ワン・グランプリ）大会」

テーマ：「まずは1品から！おいしく減塩お惣菜コンテスト」

主催：国立研究開発法人国立循環器病研究センター

共催：国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

特別協力：第一生命保険株式会社

協賛：エア・ウォーター株式会社、サンスター株式会社、株式会社パソナグループ、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、大阪ガスネットワーク株式会社、カネリョウ海藻株式会社、株式会社かんぼ生命保険、宮島醤油株式会社、旭松食品株式会社、キューピー株式会社、日清食品株式会社

副賞ご協力：カゴメ株式会社、株式会社いわさき、ヒガシマル醤油株式会社、コスモ食品株式会社、株式会社シマヤ、ぼんち株式会社、尾西食品株式会社、ダイドードリンコ株式会社、ホリカフーズ株式会社、ハウス食品グループ株式会社

後 援：厚生労働省、農林水産省、大阪府、吹田市、摂津市、全国国立病院管理栄養士協議会、日本栄養士会、日本高血圧学会、日本災害医学会、日本災害食学会、日本循環器学会、日本脳卒中学会

2. 表彰

国循賞（一部アレンジして国循の病院食として採用可能なレシピ）

金賞： 賞金 20 万円 + かるしお詰め合わせ(大) + 受賞作品の食品サンプル 1 個
銀賞： 賞金 7 万円 + かるしお詰め合わせ(中)
銅賞： 賞金 5 万円 + かるしお詰め合わせ(小)

おうちで簡単にできるで賞（家庭で手軽に調理できるお惣菜レシピ）

金賞： 賞金 8 万円 + かるしお詰め合わせ(大) + 受賞作品の食品サンプル 1 個
銀賞： 賞金 5 万円 + かるしお詰め合わせ(中)
銅賞： かるしお詰め合わせ(小)

医薬健栄研・災害栄養賞（災害時や緊急時に役立つレシピ）

レシピは備蓄している食品や保存のきく食品(缶詰、レトルト、乾物等)最低 1 品目を用いて作成すること

金賞： 賞金 10 万円 + 災害食詰め合わせ(大) + 受賞作品の食品サンプル 1 個
銀賞： 災害食詰め合わせ(中)
銅賞： 災害食詰め合わせ(小)

3. 結果発表

一次審査（書類審査）：応募者全員に結果をお知らせしました。
最終審査（実技審査）：会場にて即日発表します。

4. 作品の公開について

一次審査（書類審査）通過レシピは、最終審査後国循ホームページにて公開いたします。
受賞作品は、「第 6 回 S-1g 大会受賞レシピ集」として HP 等で公開いたします。

【報道機関からの問い合わせ先】

国立研究開発法人 国立循環器病研究センター 企画経営部広報企画室
TEL : 06-6170-1069(31120) MAIL : kouhou@ml.ncvc.go.jp

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 戦略企画部広報チーム
TEL : 072-641-9832 MAIL : pr@nibiohn.go.jp