

2023年8月18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」 募集を9月1日から開始します

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「NIBIOHN」(ニビオン)という。)は、「第6回 S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会」を共催するにあたり、この度、同大会への応募要領を公表いたしました。(S-1g とは、「Salt (塩) を1食1g減らそう (-1g) 」を表したものです)

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す。

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、熱戦の様相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予定)、「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

協賛：第一生命保険株式会社、サンスター株式会社、株式会社いわさき、カゴメ株式会社(7月)

末時点)

後 援：大阪府、日本循環器学会、日本脳卒中学会、日本高血圧学会、
全国国立病院管理栄養士協議会、日本災害食学会（7月末時点）

2. スケジュール

レシピ受付期間： 2023年9月1日（金）～10月31日（火）正午

一次審査（書類審査）： 2023年12月上旬

最終審査（実技審査）： 2024年2月18日（日）

実技審査会場： 学校法人大和学園ラ・キャリエール クッキングスクール
（京都市中京区河原町三条上ル）

3. 応募要領

(1) 応募者の資格・条件

- ・ 国循の「かるしお」プロジェクトの趣旨を理解し、賛同していること
- ・ おいしくて健康によい料理に対する創作意欲があること
- ・ 2024年2月18日（日）に開催するレシピコンテストの最終審査に参加し、応募したレシピの調理を行えること
- ・ 団体（1団体3人まで）又は個人

(2) 応募期間

- ・ 2023年9月1日(金)～10月31日(火)正午

(3) 応募方法

- ・ 下記のウェブページにて、必要事項を入力し、作品の画像（カラー写真（5MB以下））を添付し、応募してください。

「第6回 S-1g 大会」応募ページ

https://www.ncvc.go.jp/karushio/s-1g/2023/s-1g_6352/

(4) 応募対象レシピの必須条件

- ① 以下の栄養量を満たしていること
 - ・ 1品(1人前)として適量であり、食塩相当量 0.5g 未満であること
 - ・ 副菜・主菜いずれも可
副菜は野菜・きのこ・いも・海藻料理、主菜は肉・魚・卵・大豆料理を指します。
- ② 45分以内に分量4人分の調理(下処理を含む)が可能なこと
- ③ 応募者のオリジナルレシピであること（料理ジャンル（和・洋・中）の制限はありません）
- ④ 医薬健栄研・災害栄養賞を目指す場合は災害時・緊急時(パンデミックを含む)用に備蓄している食品や保存のきく食品(缶詰、レトルト、乾物など)を必ず使うこと
- ⑤ 医薬健栄研・災害栄養賞を目指す場合は、エネルギー・たんぱく質・ビタミン B1・ビタミン B2・ビタミン C の計算結果と計算の根拠を提出すること

【特記事項】

- ・ 応募対象となるお惣菜レシピは主食に添えて食べるものを想定しています
例：肉じゃが、魚の煮付け、おひたし、海藻サラダ、スープなど
- ・ 応募は1団体また1人で1回のエントリーかつ1品までとさせていただきます

- ・ 1 団体また 1 人で複数回の応募はご遠慮ください
- ・ 主食の食材(こめ、もち、パン、うどん、スパゲッティなど)を使用する場合は全体重量の 50%未満とします
- ・ 冷やしトマト、納豆、枝豆など、食材単体又は未調理で提供するメニュー、デザート(プリン、ヨーグルトなど)は除きます

(5) 審査にあたって考慮する評価ポイントについて

- ・ 循環器病予防につながる栄養素が充実していることが望ましい
- ・ 認知症予防効果が期待されるとして、マインド食の食材を使用していることが望ましい(マインド食については参考資料をご確認ください)
- ・ 価格等を考慮し、一般家庭でも取り入れやすい食材を使用していることが望ましい
- ・ おいしさ・見た目を高める工夫がなされていることが望ましい
- ・ 一般家庭においても取り入れやすい調理方法を用いていることが望ましい
- ・ 減塩の普及啓発の活動に貢献したいと熱意を持っていることが望ましい
- ・ アルコール摂取を促さないようなレシピが望ましい
- ・ 医薬健栄研・災害栄養賞を目指す場合は、避難所における食事提供の計画・評価のための栄養の参照量に配慮したレシピが望ましい

(6) 応募にあたっての注意事項

- ・ 過去の料理コンテスト入賞で入賞したことのある作品、及び既に有償で販売されたことのあるレシピは応募不可
- ・ 第三者の著作権・商標権等の知的財産権を侵害するもの、その恐れのあるものについては応募不可
- ・ 応募された写真やレシピの著作権は国循へ帰属することとします。レシピを活用した商品を商標利用する場合(「かるしお認定商品」として販売する場合を除く。)は事前にご連絡ください
- ・ 貼付の写真を含む応募書類は返却いたしません。また、応募書類に貼付の写真は、ポスター、リーフレット、ホームページ等に掲載することがあります。なお、最終審査の様子は、国循スタッフや報道機関が撮影し、公開することがあります
- ・ 応募者は、応募レシピについて、国循が、出版物・テレビ・ホームページなど各種メディアを通じて公開すること、また病院事業その他の国循の活動に無償で自由に使用することに同意するものとします
- ・ 国循又は NIBIOHN 職員及び本大会関係者の応募はお断りいたします
- ・ 応募書類に不備がある場合や応募者本人へ連絡ができない場合は審査の対象外とします
- ・ 応募の際にかかる通信料などは応募者の負担とさせていただきます
- ・ 本大会で提供したノベルティ等に関しては販売・転売・交換・換金等はいししないでください
- ・ なお、ご登録いただいた個人情報は本事業の目的以外で使用いたしません

4. 審査方法

- ・ 一次審査(書類審査): 書類審査にて各賞の候補となるレシピを 3 作品ずつ、合計 9 作品を選出し

ます（2023年12月上旬）。

- ・ 最終審査（実技審査）：2024年2月18日（日）、審査会場にて、応募者に実際に調理していただき、審査員による試食審査を行います。

会場となる学校法人大和学園ラ・キャリエール クッキングスクール（京都市中京区河原町三条上ル）では、新型コロナウイルス感染症対策（検温・マスク着用・手洗い・アルコール消毒・換気等）へのご協力をお願いいたします。

- ・ 最終審査（実技審査）での注意事項
 - 調理者は応募者とします。応募者以外の調理は原則禁止です。やむを得ない事情が発生した場合は、事務局へお問い合わせください。
 - 使用食材は、応募者にてご用意ください。その際、下ごしらえ（野菜の皮をむく、肉や魚の下味をつける等）は不可ですので、ご注意ください。あくまでも未処理・未調理の食材を使用させていただきます。
 - 基本的な調味料（塩・濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・淡色辛みそ）は、本大会事務局にてレシピの分量通りに計量をし、ご用意いたします。持ち込み分の調味料に関しましては、当日計量確認させていただきます。
 - 基本的な食器・調理器具は、本大会事務局にてご用意いたします。
 - 公平を期するため、使用材料を含めたレシピの変更は一切認めません。
 - その他詳細につきましては、「最終審査ご案内書」にて一次審査（書類審査）通過者に連絡いたします。

5. 表彰

国循環賞（一部アレンジして国循環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)

6. 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す。

最終審査（実技審査）：会場にて即日発表します。

7. 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。

※参考

◆過去大会の様子



【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