

応募用紙 記入例

NUTRI: 第10回 嚙下食レシピ大賞 応募用紙 初回応募

レシビ名 鮭の照り焼き

Point 1 初回応募の場合はチェック。

Point 2 写真はデータで別送いただいたいてもかまいません。
ここに写真を貼って ※別途データにてお送りいただいてもかまいません。

Point 3 何人分のレシピかご記入ください。

レシビ		3人分			
食材	g	水分(だし汁等) mL	ゲル化材 g	その他材料等	
鮭	50	だし汁	25	ソフティアG	0.5
					照り焼きのたれ

Point 4 食材の分量は漏れのないよう記入してください。

Point 5 作り方を簡単に記入してください。

Point 6 飲み込みやすくするために工夫していることをご記入ください。

Point 7 1人分の栄養価をご記入ください。

栄養価(1人あたり)	エネルギー	たんぱく質	脂質
	118 kcal	11.7 g	4.3 g

Point 8 栄養価を上げるために工夫していることをご記入ください。

Point 9 美しく盛り付けるために工夫していることをご記入ください。

Point 10 時短テクニックや大量調理の工夫などをできるだけ詳しくご記入ください。

OX病院
 栄養科 職種 管理栄養士
 ○○ ○○○
 〒104-0033
 東京都中央区新川2-1-5
 03-3206-0107 FAX 03-3206-0108
 ○○○○-XXXX-@△△△.co.jp
 送付先・お問い合わせ先
 NUTRI: ニュートリー株式会社 東京支店 嚙下チーム enge@nutri.co.jp

みんなで楽しもう!

第10回

嚙下食 レシピ大賞

工夫を凝らしたレシピとともに、嚙下食に取り組む皆様の熱い思いを発信してきた嚙下食レシピ大賞は、第10回を迎えることができました。節目となる今回は、熱い思いをより多くの方へお届けし、応募する方もみんなでも参加して楽しめるよう、オンラインでの参加型企画といたしました!これを機に「レシピコンテスト」という形式にはこだわらず、WEB開催のイベントとしてスケールアップさせていきます。そんな記念すべき第10回嚙下食レシピ大賞。チャレンジしようと思っていた方はもちろん、これまで応募に一歩踏み出せなかったという方からのご応募もお待ちしています。みんなで楽しみましょう♪

プレゼンテーション審査の様子は、ライブ配信で全国へお届けします!

1次審査

レシピ審査
上位7レシピ決定!

最終審査

プレゼンテーション審査
レシピ大賞をはじめ順位決定!



【特別審査員】
金谷栄養研究所 所長
金谷節子先生



【特別審査員】
修文大学 健康栄養学部
管理栄養学科講師
小島真由美先生



プレゼンテーション審査には
視聴者投票も反映!

お問い合わせ先

NUTRI: ニュートリー株式会社

本社 / 〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>



PSFG11 2021年4月作成 PSFG11 [59_0165]

5 9 0 1 6 5 P S F G 1 1

NUTRI:

第10回 嚙下食レシピ大賞応募要項

応募条件

※必ずお読みください

ニュートリー(株)のゲル化材をお使いのご施設及び、以下の注意事項に同意いただける方(応募時点で同意とみなします)を対象としています。

- 応募作品は、弊社Webサイト・情報誌等に、施設名を添えて掲載いたします。また、プレゼンテーション審査のライブ配信の内容は、録画をさせていただき、オンデマンド配信に使用いたします。応募作品およびプレゼンテーション審査の動画は、セミナーや展示会などでご紹介する場合や、各報道機関へ情報を提供する場合があります。
- 応募の際に必要な、通信料は、応募者様の負担となります。
- 応募レシピの著作権は応募者様に帰属します。ただし、ご応募いただいた時点で、レシピの使用権を弊社に無償で許諾いただいたものとみなします。

《個人情報の取り扱いについて》応募用紙にご記入いただいた個人情報についてその安全のために必要な措置を講じ、適切に保管・管理致します。当社個人情報保護方針詳細に関しては下記URLをご参照ください。また、応募用紙にご記入いただいた個人情報について、商品・サービスの改善・開発、商品・サービスに関するダイレクトメール・メール・電話・訪問等によるご案内、アンケート実施、その他これらに付随する業務を行うために必要な範囲内において利用させていただきます。 <https://www.nutri.co.jp/info/privacy.html> ニュートリー株式会社

結果発表は、プレゼンテーション審査のライブ配信内でおこないます!

副賞 レシピ大賞1500NUTRI ……1施設

優秀レシピ賞 1000NUTRI …… 1施設

レシピ賞 800NUTRI …… 1施設

奨励賞 500NUTRI …… 4施設

ニュートリーポイントプログラムのポイントをプレゼント!ポイントは「ニュートリーポイントプログラム」のポイントとして、様々な賞品と交換できます。

「ニュートリーポイントプログラム」について詳しくは… <https://www.nutri.co.jp/point>

どんな発表方法でも大丈夫!



1次審査 レシピ審査

応募締切/2021年7月30日(金)

一次審査通過レシピ発表/2021年9月13日(月) ニュートリー株式会社(嚙下NEWS)公式Facebookページ (https://www.nutri.co.jp/enge_fb/)にて

応募方法

- STEP1** ニュートリー株式会社企業サイト内最新情報ページより、応募用紙をダウンロード。
<https://www.nutri.co.jp/news/detail/0002601.html>
- STEP2** 応募用紙に必要な事項を入力。
- STEP3** 応募用紙をメールで送信 ※件名を「嚙下食レシピ大賞応募」として送信してください。
送付先/enge@nutri.co.jp



審査方法

特別審査員による書類審査を行います。以下の審査のポイントで20点満点で評価。上位7レシピが最終審査に進みます。

審査のポイント

- ① 飲み込みやすくするための工夫
 - ② 栄養価を上げるための工夫
 - ③ 盛り付けや彩りの工夫
 - ④ 施設で嚙下食を作りやすくする調理上の工夫
- 各5点、計20点満点で評価いたします。

前回の受賞作品

前回の受賞作品は、多数のメディアで取りあげられました。

施設のおすすめ嚙下食部門



介護老人保健施設
サンプラザ長岡

黒崎茶豆のフラン
～獲れたて長岡野菜を添えて～

おうちでできるえんげ食部門



前野病院

おうちで簡単!
「くるみ」「とろろ」
2種のたれで味わう
長寿そば

最終審査 プレゼンテーション審査

最終審査会/2021年10月21日(木)13:00~14:20

◎審査の様子はライブで配信します!

発表方法

ZOOMを使用し各施設からリモートでご参加いただけます。5分間のプレゼンテーションで応募レシピをPRしてください。パワーポイント、動画、その場で実演!など発表形式は自由です。作り方のポイント、レシピ誕生の裏話、レシピにまつわる感動エピソードなどを交え、いかに審査員の心をつかむかがポイントです!

審査方法

特別審査員とライブ配信の視聴者の投票による審査。以下の観点を審査ポイントとして5点満点で評価いたします。レシピ審査の得点+プレゼンテーション審査の投票数の合計により、レシピ大賞が決定いたします! ※視聴者の申し込みは、8月より受付開始予定です。

審査のポイント

- 斬新なアイデアがあるか
 - 作ってみたいと思えたか
 - 自施設でも作れそうか
- を5点満点で評価いたします。

特別企画 応募書類不要!自慢の嚙下食photoでインスタ賞を狙おう!

Instagramにニュートリー(株)のゲル化材を使った嚙下食を投稿していただいた方の中からインスタ賞を決定いたします。応募書類は不要なので簡単に応募できます。自慢の嚙下食photoをどんどん投稿してみてください。

インスタ賞 200NUTRI 3作品

思わず食べたくなるような美味しそうな嚙下食かどうかに加え、「いいね!」や「シェア」の数などを総合的に評価します。

結果発表/2021年10月21日(木)
ニュートリー(株)公式Instagramにて

応募方法

- STEP1 ニュートリー(株)公式アカウントをフォロー「[nutri.official](https://www.nutri.co.jp/)」または「ニュートリー株式会社」をフォローしてください。
- STEP2 ニュートリー(株)のゲル化材を使った嚙下食の写真撮影!
- STEP3 レシピ名&アピールポイントを記載して、さらに指定のハッシュタグをつけて写真を投稿してください!
- ハッシュタグ「#第10回嚙下食レシピ大賞」「#嚙下食」「#ニュートリー」

