

2013年4月



“シェフが認めたヨーグルト※！”
森永乳業「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」と
ぐるなび「シェフごはん」のタイアップ企画
「ギリシャヨーグルト シェフレシピコンテスト」
受賞レシピ決定のお知らせ

森永乳業は、1月21日(月)より、プロの料理人からお客さまへ「ギリシャヨーグルト」また「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の魅力をお伝えいただくことを目的に、株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎 以下、ぐるなび)とタイアップし、レシピサイト「シェフごはん」にて「ギリシャヨーグルト シェフレシピコンテスト」を開催いたしました。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」とは、ギリシャの伝統製法“水切り製法”でヨーグルト成分を3倍濃縮し、“濃密食感”“滑らかな舌触り”“クリーミーな味わい”を実現した新感覚ヨーグルトです。

ぐるなびのレシピサイト「シェフごはん」は、プロから学ぶ簡単家庭料理をコンセプトに、食の最新トレンドを創出し、豊かで楽しい食文化の実現を目指しています。今回「ギリシャヨーグルト シェフレシピコンテスト」を開催することにより、森永乳業は、「ギリシャヨーグルト」また「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の特長や使い方、料理の素材としてアレンジ方法をシェフの方に創出いただき、プロの料理人からお客さまへお伝えいただくことで「ギリシャヨーグルト」、さらに「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の可能性を広げていきたいと考え、タイアップが実現いたしました。

今回のコンテストで、シェフの方々へレシピを募ったところ、前菜からメイン、デザート、和洋中など154件もの幅広いレシピが集まりました。前回のレシピコンテストと比較して、3倍の応募数であり、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の食材としての可能性がうかがえます。

その中から、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の特長である“濃密食感”“クリーミーな味わい”“滑らかな舌触り”が活かされている、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」だからこそでできるオリジナルレシピであることを選考の基準とし、一般の方々のご意見を参考に、当社、ぐるなびによる審査を経て、計8件を受賞レシピとして決定しました。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」は、「すでに水切りでそのまま使える」「酸味が少ない」「ヘルシー」という料理に最適な3つの特長があります。また、生クリーム、サワークリーム、クリームチーズ、バターなどに代用できるため、今までにないヘルシーな味わいを楽しめます。「シェフごはん」のコンセプトである、シェフのコツやノウハウをお客さまにお伝えすることで、皆さまにシェフ考案のレシピをお試しいただき、日々の食卓のさまざまなシーンで「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」を活用したメニューをお楽しみいただきたいと思います。



※受賞シェフから、パルテノの料理活用法や風味、食感について他のヨーグルトにはない特長があると評価いただきました。

1.ギリシャヨーグルトレシピコンテスト受賞レシピ

◆最優秀賞

パルテノのガレット・グラタン ～ブルトン～

＜受賞理由＞

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」がガレット生地、グラタンに使用されています。「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」をガレット生地のココ出しに使用する、バターや生クリーム代わりにグラタンのホワイトソースの素材として活用するなど、斬新なアイデアが高評価でした。また、家庭にある食材で簡単に作ることができ、見た目も美しく仕上げている点から、最優秀賞に選ばせていただきました。



◆優秀賞

パルテノとベーコンの揚げピザ



＜受賞理由＞

ヨーグルトをピザに入れて揚げるという斬新さがポイントに。揚げても濃厚でクリーミーな味わいがそのままというパルテノの良さを活かしたレシピです。

ギリシャヨーグルト カルボナーラ ～コラッジオ風～



＜受賞理由＞

生クリームの代わりにパルテノを使用することでカルボナーラがヘルシーに。自分で作ると失敗しがちなカルボナーラを手軽に作れるレシピと高評価に。

◆入選

しゃきしゃきじゃがいもローズマリー
ベーコンのパルテノグラタン



＜受賞理由＞

濃厚なパルテノをホワイトソース代わりに使用している点が魅力的。カロリーが高く、ホワイトソース作りが面倒と敬遠されがちなグラタンも簡単にヘルシーに作れます。

焼き鶏のピリ辛ヨーグルトソースがけ



＜受賞理由＞

酸味が少ないパルテノは和食の代表・味噌と相性が抜群でした。和素材との組み合わせという斬新なアイデアでパルテノの可能性を広げてくれています。

セミフレット”パルテノ”



＜受賞理由＞

パルテノは冷やしても濃厚クリーミーな味わいがそのままです。ヨーグルトソースにも使用しているのでパルテノのまろやかでクリーミーな本来の味わいを引き出しています。

パルテノンホワイト
～バナナとヨーグルトのロールクレープ～



＜受賞理由＞

濃厚なパルテノで作ったしっとりした生地、その生地に包まれるコクのあるパルテノとバナナの組み合わせも絶妙でした。

南瓜と林檎のヨーグルトサラダ



＜受賞理由＞

パルテノが生クリームとクリームチーズの変わりになり、クリーミーなサラダに仕上がります。パルテノはすでに水切りされているので、混ぜ合わせるだけですぐに作ることができます。

＜参加されたシェフからパルテノへの声＞

- ・クリーミーで少し酸味があるので、料理にコクを出すことができる。
- ・濃厚な味わいなので、少ない量でも料理にコクやパンチを加えることができる。
- ・滑らかなのでソースに絡められるので、マヨネーズやサワークリーム代わりにして、サラダやメインのトッピングとしても使える。
- ・濃さ、酸味、濃さと酸味のバランスが絶妙。これらの特徴があるのでレシピに活用できる。
- ・バターや生クリームに比べて食感が軽く、後味がくどくない。
- ・酸味が少なく濃厚なので辛い調味料と合う。
- ・熱を加えても生でもおいしい。食材としての幅が広い。

2.ギリシャヨーグルトレシピコンテスト概要

■コンテスト内容

応募資格 : 飲食店・宿泊施設に従事する料理人の方
テーマ食材 : 「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) プレーン」
審査方法 : ユーザーの投票の結果を参考に、ぐるなび、森永乳業が審査
賞品 : 最優秀賞 1名 10万円、優秀賞 2名 3万円、入選 5名 1万円



■スケジュール

レシピ応募期間: 2013年1月21日(月)14:00~2月28日(木)14:00
投票期間 : 2013年1月21日(月)14:00~2月28日(木)14:00
発表方法 : シェフごはんサイト上にて2013年4月8日(月)発表

■コンテスト開催サイト(シェフごはんサイト)

ぐるなびが運営するプロから学ぶ簡単家庭料理サイト、シェフが家庭での定番料理やおもてなし料理のコツを伝授するサイトです。受賞レシピは、こちらからご覧いただけます。

<http://www.chefgohan.com/>

3.商品情報

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」は、日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感濃密ヨーグルトです。ヨーグルト成分を3倍濃縮し、すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に仕上げています。家庭では実現できないほどの“濃密食感”“滑らかな舌触り”“クリーミーな味わい”にこだわった新感覚ヨーグルトの味わいをお楽しみいただけます。

2013年1月15日には、「はちみつ付」に加え、甘酸っぱい果実感と共によりデザート感を楽しむ「ラズベリーソース付」、料理やアレンジ用としてお楽しみいただける「プレーン」を発売しております。



4.ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<「パルテノ」ブランドサイト> <http://partheno-gy.jp>

<「パルテノ」Facebook ページ> <https://www.facebook.com/partheno.gy>