

2016年12月5日

各 位

オリックス生命保険株式会社

## 受賞レシピ決定！！ 第2回「“ふ・あん”を食材にしたレシピコンテスト」 ～グランプリはオリックス・バファローズ駿太選手プロデュースメニューに採用！～

オリックス生命保険株式会社（本社：東京都港区、社長：片岡 一則、以下「オリックス生命」）では、「“ふ・あん”を食材にしたレシピコンテスト」を開催しました。第2回となる今年度は、昨年を上回る合計415点の“ふ（お麩）”や“あん（餡）”などを用いたオリジナルレシピのご応募をいただきました。

このたび、この応募レシピの中から、料理家 SHIORI さんや料理研究家ヤミーさんを中心とした審査員による審査を経て、各受賞レシピ（合計8レシピ）が決定しましたのでお知らせします。

本レシピコンテストは、オリックス生命公式キャラクターBAKU BAKU(\*1)のキャッチコピー「ファンをバクバク食べてアンシンに変える」の「ファン」を“お麩”や“餡”などの食材に置き換え、「不安を美味しく食べて安心になろう！」をコンセプトに実施しています。今年度のグランプリに選ばれたレシピは、プロ野球球団「オリックス・バファローズ」所属の駿太選手プロデュースメニューとして採用され、本拠地の京セラドーム大阪で販売されます。料理好きの方のみならず、プロ野球ファンの方にも楽しんでいただけるコンテストとして、幅広い層の方からバラエティに富んだ多数のレシピが寄せられました。(\*2)

オリックス生命は、BAKU BAKUを活用し、今後もお客さまの不安を生命保険という商品でお守りする当社の姿勢、および企業理念の浸透を図ってまいります。また、お客さまにご満足いただける保険会社として、さらなるサービスの向上にも取り組んでまいります。

以 上

(\*1)「BAKU BAKU」とは、悪夢を食べるとされる中国古来の伝説の生物“獺”をモチーフに、お客さまが将来に抱える不安（ファン）を生命保険を通じて安心（アンシン）に変えていきたいとの想いを込めてキャラクター化したものです。

(\*2)受賞・応募レシピ一覧はこちら。<http://www.orixlife.co.jp/bakubaku/cp/recipe/contest2016/>

<本件に関するお問い合わせ先>  
経営企画部広報チーム 石井・林 TEL：03-6685-7996

## < レシピコンテスト受賞作品 >

### グランプリ 2名様

オリックス・バファローズ駿太選手のプロデュースメニューとして採用。

※京セラドーム大阪にて発売。

※販売時期、販売店舗、販売価格は後日球団ウェブサイトにて発表します。



#### 【レシピ名】

カロリーお麩〜！汁なし坦々麺

#### 【受賞者名】

福原 由梨さん

#### 【審査員コメント】

まるでお肉のような食べ応えと味。お肉よりも冷めても柔らかいところが良いですね！ごはんにのせてもおいしそう。（ヤミー）



#### 【レシピ名】

お麩と餡子のかぼちゃティラミス

#### 【受賞者名】

Y'sさん

#### 【審査員コメント】

あんの味がしっかりしているのに甘さは控えめ。食感、バランスが良いです。（SHIORI）

### 準グランプリレシピ 1名様

おせち料理（暗闇坂『宮下』3万円相当）



#### 【レシピ名】

生麩のもっちりシュウマイ

#### 【受賞者名】

小澤 朋子さん

#### 【審査員コメント】

生麩をシュウマイの皮に見立てるのはナイスアイデア！見た目のインパクトも大きいです。（ヤミー）

## オリックス・バファローズ選手賞 3名様

オリックス・バファローズ春季キャンプ 2017in 宮崎 特別ご招待券（ペア・宿泊付き）

※詳細につきましては、受賞者の方にお知らせします。

	<p><b>【レシピ名】</b> アン☆アメリカンドッグボール</p> <p><b>【受賞者名】</b> とさかりえさん</p> <p><b>【審査員コメント】</b> あんの甘さとウインナーの塩気が絶妙！ 何個でもいけちゃいます。（SHIORI）</p>
	<p><b>【レシピ名】</b> おふあんマフィン</p> <p><b>【受賞者名】</b> OHANA</p> <p><b>【審査員コメント】</b> オープンで焼かれたあんの表面がカリッとしておいしいです。朝食にはこれ一つで満足できそう。（SHIORI）</p>
	<p><b>【レシピ名】</b> お麩ジャガ BAKUBAKU 弁当</p> <p><b>【受賞者名】</b> いけちゃんさん</p> <p><b>【審査員コメント】</b> 揚げ麩が煮汁を吸ってとてもジューシー！ 麩があると汁気が出にくくなるので、お弁当向きの食材ですね。（ヤミー）</p>

## 審査員特別賞 2名様

ふ部門：麩詰め合わせ

	<p><b>【レシピ名】</b> お麩でイタリアンなおつまみ♪クロスティーニ</p> <p><b>【受賞者名】</b> 曾布川 優子さん</p> <p><b>【審査員コメント】</b> 乾燥した麩の食感とオリーブオイル&amp;ハーブの風味が最高！食べる手が止まりませんでした。（ヤミー）</p>
---	--

あん部門：餡詰め合わせ

	<p><b>【レシピ名】</b> つぶあんチーズのお揚げロール</p> <p><b>【受賞者名】</b> miki さん</p> <p><b>【審査員コメント】</b> レシピコンテストの醍醐味ともいえる、手軽さ・意外性・おいしさ、すべてを満たしていて素晴らしい！（SHIORI）</p>
---	--