

2016年10月11日

各 位

オリックス生命保険株式会社

グランプリ賞はオリックス・バファローズ選手プロデュースメニュー
「（仮称）ファンかつ飛ばせメシ」に採用！
第2回「“ふ・あん”を食材にしたレシピコンテスト」募集開始
応募期間：10月17日（月）～11月16日（水）
～さらに「春季キャンプ2017 in 宮崎」特別ご招待券も当たる！～

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」）は、オリックス生命公式キャラクターBAKU BAKU（バクバク）（*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」にあわせ、第2回「“フ（お麩）・アン（餡）”を食材にしたレシピコンテスト」を開催しますのでお知らせします。

募集期間は2016年10月17日（月）～2016年11月16日（水）で、オリックス生命のウェブサイトから応募いただけます。

レシピコンテストは、ファンを“お麩”や“餡”などの食材に置き換え、これらを用いたオリジナルレシピを料理家の SHIORI さん、料理研究家のヤミーさんを中心とした審査員が入賞作品を決定します。昨年実施した第1回レシピコンテストでは約200件の応募があり、「お麩」や「餡」を使ったバラエティーに富むレシピを多数いただきました（*2）。

入賞作品のうち、グランプリ賞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」（以下、「バファローズ」）所属の現役選手プロデュースメニューとして採用され、バファローズの本拠地である京セラドーム大阪で販売される予定です（*3）。他にも、選手賞として「バファローズ春季キャンプ2017 in 宮崎」特別ご招待券（ペア・宿泊付き）をご用意しており、料理好きな方をはじめ、バファローズファンやプロ野球ファン必見のコンテストです。

どなたもご参加いただけるコンテストとなっていますので、年齢・性別を問わず、気軽にご応募ください。皆さまからのご応募をお待ちしています。

以 上

（*1）BAKU BAKU：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当社公式キャラクター化したもの。

（*2）昨年の受賞レシピはこちら：<http://www.orixlife.co.jp/bakubaku/cp/recipe/contest2015/>

（*3）バファローズ選手や発売時期などの詳細は別途お知らせします。

〔レシコンテスト応募要項〕

募集期間：2016年10月17日（月）～11月16日（水）

結果発表：2016年12月5日（月）17時予定

（発表会場）京野菜レストラン梅小路公園 <http://kyoyasai-umekouji.jp/access/>

京都府京都市下京区観喜寺町（梅小路公園「緑の館」内）

- ・各入賞作品の発表、入賞作品の試食
 - ・バッファローズ選手の発表（プロデュースメニュー）
- *特別ゲストで登壇予定

●各賞

グランプリ賞 2名様

オリックス・バッファローズ選手がプロデュースする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、選手名は後日発表します。



※写真はイメージ

準グランプリ賞 1名様

おせち料理（暗闇坂『宮下』3万円相当）

オリックス・バッファローズ選手賞 3名様

オリックス・バッ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）

※オリックス生命が宿舍を手配し、宿泊費用を負担します。

※宿泊費以外の移動交通費・飲食費等の一切については、入賞者さまのご負担となります。

※その他詳細につきましては、入賞者の方にお知らせします。



Press Release



審査員特別賞 2名様

ふ部門：麩詰め合わせ

あん部門：餡詰め合わせ

BAKU BAKU 賞 先着 300名様

マグネット付き BAKU BAKU めいぐるみ（色は選べません）

※2 レシピ以上の投稿いただいた方のうち先着 100名様に「立つしゃもじ」をプレゼントします。



●応募方法 ウェブページにアクセスし、応募フォームより応募ください。

<http://www.orixlife.co.jp/bakubaku/cp/recipe/contest2016/>（パソコン）

<http://www.orixlife.co.jp/sp/bakubaku/cp/recipe/contest2016/>（スマートフォン）

（2016年10月15日（土）よりご覧いただけます。）

●応募条件

・「お麩」または「餡」のどちらかを用いたレシピをご応募ください（両方使ったレシピでもご応募可能です）

・「お麩」のレシピは生麩、焼き麩、揚げ麩など、どの種類でもご応募可能です。

・「あん」は、小豆・白インゲン・枝豆・さつまいも・栗などを使用した「餡」料理であればご応募可能です。

・「お麩を〇〇に浸けるだけで〇〇味になる」などの食べ方提案でもご応募可能です。

・テーマに沿っていれば、主菜、副菜、主食、ドリンクなど幅広くご応募可能です。

・料理の写真は、鮮明で食材やお料理がわかるようなものをご投稿ください。

●選考

BAKU BAKU レシピコンテスト運営事務局

選考者 SHIORI、ヤミー

●発表

2016年12月5日（月）17時予定

入賞レシピの発表はウェブページにて行います。入賞された方には、事務局より直接メールでご連絡します。

<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