

腸内フローラを整えるお弁当レシピコンテスト開催 「腸にいい食べ物」を使用したレシピ募集・3組に賞金

～年齢・性別・プロ・アマを問わず参加可能～

「健やかな腸内フローラへ」をテーマに乳酸菌生産物質の研究・製造を行う株式会社光英科学研究所(本社：埼玉県和光市、社長：村田 公英)は、当社公式Facebookページ「腸内フローラ倶楽部」において、2016年5月10日から6月30日まで『善玉菌応援♪お弁当レシピコンテスト』を開催いたします。

ご応募いただいたお弁当レシピの中から、審査の上、最優秀賞／1組(賞金：30,000円)、優秀賞／1組(賞金：20,000円)、入賞／1組(賞金：10,000円)を決定し、2016年8月5日(発酵の日)に発表します。



コンテストバナー

『善玉菌応援♪お弁当レシピコンテスト』

<http://www.koei-science.com/gutflora-campaign.html>

■開催の背景

腸内フローラブームが続き、腸内環境のことがこれまでにないほど話題になっています。長年にわたり乳酸菌の研究と製造を行ってきた株式会社光英科学研究所では、乳酸菌生産物質のメーカーと

してさらに多くの方々に「腸内環境」について興味を持ったり、「腸にいい食べ物」に関する知識を深めていただくきっかけを作りたい！という思いから、身近なものである「お弁当」をテーマに、『善玉菌応援♪お弁当レシピコンテスト』を開催することとなりました。

■コンテストの見所

『善玉菌応援♪お弁当レシピコンテスト』は、年齢・性別・プロ・アマを問わず、どなたでも参加できるコンテストです。

学校や職場に持って行きたい成人向けのお弁当(分量は2人分)を基準とし、身近にある手軽な材料を使用した料理で、腸内細菌が元気になるお弁当レシピを考案してご応募いただきます。

なお「善玉菌がよろこぶ食材」について学ぶキッカケとなるよう、お弁当作りには、善玉菌がよろこぶキーワード「まごわやさしい(※)」食材を3点以上使用する、発酵食品を最低1品使用するというルールを設けています。

ご応募いただいたお弁当レシピの中から、審査の上、最優秀賞／1組(賞金：30,000円)、優秀賞／1組(賞金：20,000円)、入賞／1組(賞金：10,000円)を決定し、2016年8月5日(発酵の日)に発表します。

※「まごわやさしい」食材について

<http://www.koei-science.com/godbacteria.html>

■コンテスト概要

- 応募期間 : 2016年5月10日～2016年6月30日
- 賞と賞金 : 最優秀賞／1組 30,000円、優秀賞／1組 20,000円、
入賞／1組 10,000円
- 入賞者発表 : 2016年8月5日
- 参加資格 : 年齢・性別・プロ・アマを問いませんが
国内からの応募に限ります
- 参加申込 : (1)コンテストページの「応募専用メール登録フォーム」
に必要事項をご記入の上、送信
(2)応募用の専用メールフォームを送信しますので、
そちらよりご応募ください
- コンテストページ : <http://www.koei-science.com/gutflora-campaign.html>
- 主催 : 株式会社光英科学研究所
- 審査協力 : 学校法人有坂中央学園 中央農業グリーン専門学校
- 開催協力 : 一般社団法人日本実務能力検定協会 所属
和食アドバイザー検定協会

■会社概要

- 商号 : 株式会社光英科学研究所
- 代表者 : 代表取締役 村田 公英
- 所在地 : 〒351-0115 埼玉県和光市新倉5-1-25
- 設立 : 1969年
- 事業内容 : 乳酸菌の研究・製造・販売

資本金 : 1,000万円

URL : <http://www.koei-science.com/>

腸内フローラ倶楽部Facebookページ

<https://www.facebook.com/koeiscience/>

プレスリリース画像



[コンテストバナー](#)

6次産業教育の
パイオニア

オープンキャンパス
参加受付中!!

中央農業グリーン専門学校

[学校法人有坂中央学園 中央農業グリーン
専門学校](#) [ロゴ](#)



地域伝承の味と文化を学ぶ

和食アドバイザー検定

[一般社団法人日本実務能力検定協会](#) 所属
[和食アドバイザー検定協会](#) [ロゴ](#)