

2017年11月22日

各 位

オリックス生命保険株式会社

## 受賞レシピ決定！ 「勤労感謝の日にちなんだ BAKU BAKU 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」）は、「第3回 BAKU BAKU(\*1)レシピコンテスト」を開催し、計133件のご応募をいただきました。このたび、料理研究家の伊藤朗子先生、および運営事務局による審査の結果、各賞が決定しましたのでお知らせします。

第3回の「BAKU BAKU レシピコンテスト」では、11月23日の『勤労感謝の日』と、オリックス生命公式キャラクターBAKU BAKU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』にちなみ、大切な人がいつまでも健康で仕事や家事・育児ができるような安心レシピを募集しました。結果、家族の健康を気遣う作品や、忙しく働く会社員でも短い調理時間でしっかり栄養が摂れる作品などが多数寄せられ、皆さまの健康に対する意識の高さと、大切な方への思いやりを感じるコンテストとなりました。

なお、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。(\*2)

オリックス生命は、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今後も図ってまいります。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。

(\*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/bbv/cp/recipe\\_contest2017/](http://www.orixlife.co.jp/bbv/cp/recipe_contest2017/)

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

## <レシピコンテスト受賞作品>

### グランプリ 1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。

※売り上げは、オリックス・バファローズに帰属します。



#### 【レシピ名】

ガーリックたっぷりジャークチキン丼

#### 【受賞者名】

CAVA さま

#### 【伊藤先生コメント】

スパイシーチキンは、ガーリックライスと相性抜群！野菜にも合うので、サラダ仕立てにしてもおいしそうです。



#### 【オリックス・バファローズ駿太選手コメント】

グランプリおめでとうございます！

「ガーリックたっぷりジャークチキン丼」は、僕が好きな鶏肉、にんにく、ベビーリーフが入っていて、スタミナメニューとして抜群。これを食べれば駿太秋冬絶好調！

チームが優勝するために、全力で貢献します！

### 準グランプリ 2組4名様

箱根・芦ノ湖「はなをり」ペア宿泊券（1泊2食付）

※宿泊費以外の移動交通費や施設内での追加費用等の一切については、入賞者さまのご負担となります。

※「はなをり」は、オリックスグループが運営している施設です。



#### 【レシピ名】

ホクッとカリッとベジタ  
リアンな里芋のナゲット

#### 【受賞者名】

yuko さま

#### 【伊藤先生コメント】

もちりとした里いもとチーズがよく合い、クセになる味わい。気軽につまめるサイズもよかったです。



#### 【レシピ名】

山芋グラタン

#### 【受賞者名】

豆蔵 さま

#### 【伊藤先生コメント】




とろろをソースにするアイデアがいいですね。卵のふんわりした食感が加わり、食べやすかったです。

## BAKU BAKU 賞 3組6名様

オリックス・バファローズ春季キャンプ 2018 in 宮崎 特別見学ペアご招待券（宿泊付き）

※オリックス生命が宿泊先を手配し、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。

	<p>【レシピ名】 小松菜ケーキ</p> <p>【受賞者名】 kim さま</p> <p>【伊藤先生コメント】 鮮やかな緑色で、見た目から身体によさそうです。ヘルシー食材を使いこなしていらっしゃる印象。甘さ控えめなので、朝食にも向きそうです。</p>
	<p>【レシピ名】 ハッシュドにんじん！</p> <p>【受賞者名】 やままり。さま</p> <p>【伊藤先生コメント】 常備野菜のにんじんとじゃがいもで気軽に作れるのがいいですね。クミンやくるみを加えることで、風味や食感をよくする工夫を感じました。</p>
	<p>【レシピ名】 うどん餃子</p> <p>【受賞者名】 さやみゆ さま</p> <p>【伊藤先生コメント】 まず、ネーミングに驚き、オリジナリティを感じました。人気のある餃子風の味つけで、年代を問わず、家族みんなで楽しく食べられそうです。</p>

## その他の受賞作品について

「審査員特別賞（一般部門）」「キッズコック賞（キッズ部門）」「BAKU BAKU お気に入り賞（キャラ弁フォト部門）」の受賞作品につきましては、ウェブページ（URL：[http://www.orixlife.co.jp/bbv/cp/recipe\\_contest2017/](http://www.orixlife.co.jp/bbv/cp/recipe_contest2017/)）からご確認ください。

なお、レシピコンテストにご応募いただいた方全員に「検体測定室（血液検査）利用券（2,000円相当）」を差し上げます。

## ※伊藤朗子先生 プロフィール



野菜ソムリエ、中国山東省認定二級厨师、「i's kitchen」主宰。料理本専門の編集プロダクションで料理ムック等の編集やフードスタイリングに携わる傍ら、中国山東省の伝統料理“魯菜”、魚を中心とした日本料理を学ぶ。2010年に料理研究家として独立、「やさしい味の飽きない料理」を信条に、雑誌等へのレシピ提案などを多数手がける。「おうちの台所で手軽に作る中国料理」をテーマにした料理教室も主催。

以上