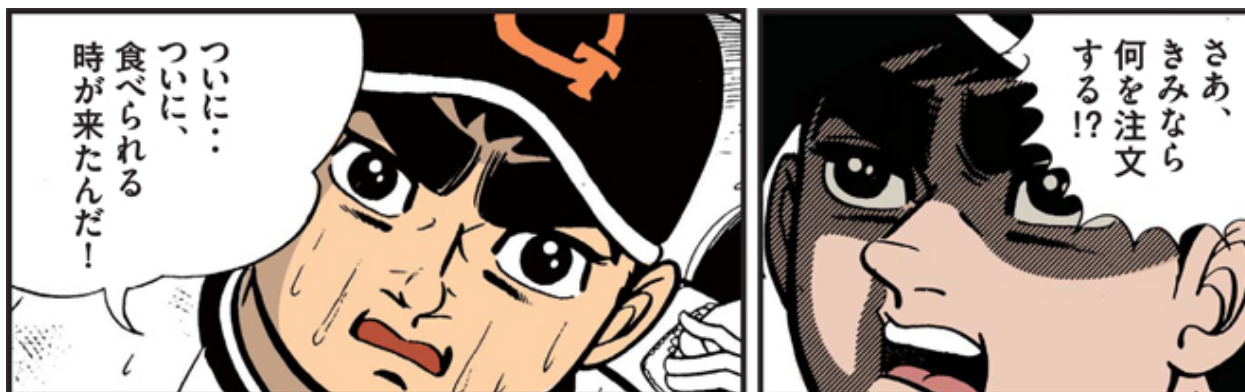


「おかず日本一決定戦 おかずの星☆2012」

**日本中から集まった20374品のオリジナルレシピの中から  
みんなの投票によって選ばれた「日本代表おかず10品」が、  
ついに白木屋、笑笑、魚民、千年の宴に登場！**

●日本最大級のレシピコンテストで選ばれた「日本代表おかず10品」が店頭で登場！

外食事業を展開する㈱モンテローザは昨年に引き続き、「おかず日本一決定戦 おかずの星☆2012」を5月1日より実施しています。応募ステージ(2012年5月1日～8月15日)では日本全国から20374品ものオリジナルレシピの投稿がありました。この中から厳正なる審査を経て100品が選抜され、投票ステージ(2012年9月1日～9月30日)ではWEB投票が行われその結果、みんなが実際に食べてみたいおかず上位10品が決定しました(10品のメニューは次ページ以降をご覧ください)。10品は一般部門から7品、プロ・セミプロ部門から1品、子ども部門から1品、芸能人部門から1品が選出されており、芸能人部門からは昨年は途中敗退したロンドンブーツ1号2号の田村淳さんが開発したオリジナルレシピも見事に選ばれました。



(c)梶原一騎・川崎のぼる／講談社Copyright (c) MONTEROZA, Inc All Rights Reserved.

●舞台はいよいよ終盤戦の大会ステージへ！あなたの注文が「おかずの星」を決める。

大会ステージ期間中(2012年12月5日～2013年3月4日)、全国約1500店舗の白木屋、笑笑、魚民、千年の宴で「日本代表おかず10品」が販売され、一番注文されたメニューが、「おかずの星」の栄誉に輝きます。そして、そのメニューの全店舗売上の10%(2位は5%、3位は3%)が賞金として「おかずの星」受賞者の手に。つまり、あなたの注文が未来の「おかずの星」と賞金額を決めることになるのです。おかずの星メニューは約3ヶ月間の期間限定の販売となるので、次ページ以降のメニューを見て、食べてみたいおかずがあれば、近くの白木屋、笑笑、魚民、千年の宴へ。 <http://okazu-star.com>

●賞金総額1,000万円を山分けする年末大還元キャンペーン「おかず5(ファイブ)」も同時開催！

さらに大会ステージではビッグチャンスが待っています。「日本代表おかず10品」の中から、最終の注文数1位～5位を予想してピタリと当てた人で賞金1000万円を山分け！こちらの企画からも目が離せません。

<http://okazu-star.com/okazu5>

# 20374品のオリジナルレシピから WEB投票で選ばれた 日本代表おかず10品はこれだ!!

12月5日よりいよいよ株式会社モンテローザグループ店舗でメニュー化!  
おかずの星は誰の手に?そして売り上げの10%はいったいいくらに?

## 一般部門



**さっぱり梅レンコン**  
298円(税313円) 38kcal-3.0g

Refreshing Lotus Root with Pickled Japanese Plums  
爽口の梅肉蓮藕/산동반 배장 알콩

蓮根は歯ごたえが命!  
何度も作っている我が家の  
定番です!  
シェフ名:あさえもん



**イングリッシュマフィンでプルコギピザ**  
480円(税504円) 392kcal-2.1g

Bulgoggi (Korean-Style Grilled Beef)  
English Muffin Pizza  
英式松餅焼肉比萨/인공피의 버린 푸딩 피자

食べた瞬間、ヤバイくらい美味しい!  
甘いタレとチーズも好相性!  
シェフ名:あいわい



**海老のGBCY**  
398円(税418円) 408kcal-2.0g

Prawns with Garlic Butter and Cheese  
蒜甜・黄油・奶酪的烤虾/서프 알만-에어-치즈

ガーリックバターで炒めた海老にチーズをのせて焼きました。  
シェフ名:モーリー



**あとひく旨さ! 長芋のピリ辛麻婆炒め**  
480円(税504円) 359kcal-1.9g

A Lasting Deliciousness! Chinese-Style, Spicy Mapo (Sichuan-Style Spicy Bean Sauce) Sautéed Yam  
百味无穷! 长薯辣麻婆炒菜/장맛이나는 맛! 겨우한 장이 아귀 푸둥

長芋は焼くつけるように炒めて、マーボ風の味付けにしました。  
シェフ名:nanaレシビ



**アツアツ!! 揚げなすギョーザ**  
480円(税504円) 348kcal-1.9g

Frying Hot Deep Fried Eggplant Gyoza (Minced Pork and Vegetable Dumpling)  
热腾腾!! 油炸茄子饺子/자글자글 튀김 자그 만두

しっかり揚げた大好きななすから、肉汁がジュワっとなまが溢れます。  
シェフ名:マルコ



**ふわふわピリ辛! はんぺんお好み焼**  
398円(税418円) 301kcal-2.3g

Soft and Spicy Hanpen Okonomiyaki (Savory Pancake of Founded Fish Cake)  
酥味鱼肉山芋片煎饼神鱼菜饼/아드알고 겨우한 한쟁이를 요크노키이카

あっさりしたはんぺんの味をかきして、ふっくら香ばしく!  
シェフ名:cacoko



**★カリッ★とろろ★ もち明太巾着**  
398円(税418円) 598kcal-4.5g

Mentaiko (Spicy Cod Roe) Wrapped in Rice Cake, Crispy on the Outside and Mollen on the Inside  
可口粘软明太鱼包/아삭하고, 푸드윙고, 톡톡한 명단 쫄면

お正月の残りの餅がおつまみに! チーズと明太は相性抜群!  
シェフ名:kuro



20374品のオリジナルレシピから  
WEB投票で選ばれた  
**日本代表おかず10品はこれだ!!**

12月5日よりいよいよ株式会社モンテローザグループ店舗でメニュー化!  
おかずの星は誰の手に?そして売り上げの10%はいったいいくらに?

**プロ・セミプロ部門**

コリコリの食感と旨味で、お酒がすすむ!



コリコリエンガワのユッケ風  
480円(税504円)

人気のエンガワをユッケ風に。コリコリ食感と、コクのある旨み。  
シェフ名:ちびこ

Korean-Style Crunchy Engawa (Raw Flatfish) with Egg Yolk 280kcal-1.1g  
生鮮産地産肉/ヨウソウチキ/チヌ/チヌ/チヌ

**子ども部門**

ほくほくのじゃがいもと明太のハーモニー!



明太ちーぼー  
398円(税418円) 339kcal-1.7g

ほくほく＆柔らか。明太チーズ味!はまります。  
シェフ名:aochann

Mentaiko (Spicy Cod Roe) Cheese Ball  
明太魚卵餅丸/明太 チーズ 丸

**芸能人部門**

唐揚げの衣に砕いたせんべいを使った新食感!



ごつかりジューシーチキンフルーティーソース添え  
480円(税504円) 489kcal-1.3g

砕いた煎餅が表面なので食感がグーリマンゴーマスターソースも工夫!  
シェフ名:ロンプー田村淳

Chunky, Crispy, Juicy Chicken with Fruity Sauce  
酥破的多汁鸡肉 外加果味醬/高钙低 卡路里 脆皮肉 酥皮肉 酥皮肉



(c)梶原一騎・川崎のぼる/講談社  
Copyright (c) MONTEROZA, Inc All Rights Reserved.



**おかずの星**

おかず日本一決定戦★2012

CONTACT INFORMATION

株式会社モンテローザ「おかずの星」事務局

mail: kaizen@monteroza.co.jp

Tel: 0422-36-8888(対応時間:12時~18時)