



【天才ピーラーを使用したレシピアイデアコンテスト】結果発表！ 最優秀賞がついに決定！どの作品もユニークなアイデア満載！

最優秀賞・優秀賞・部門賞・レーベン賞 受賞作品を発表いたします。

様々なアイデアと高い実用性を持つ生活用品を「ののじ」ブランドで生み出している株式会社レーベン(本社:横浜市・代表取締役:高部篤)では、株式会社オールアバウトが主催する無料ウェビナー「LIFE College『若見え栄養素を学んで実践!時短レシピ講座』」に協賛しました。そして、総額20万円分のAmazonギフト券が当たるレシピ&アイデアコンテストを開催。

沢山のご応募いただいた作品の中から、厳正なる審査の結果を基に最優秀賞・優秀賞・部門賞・レーベン賞が決定しましたのでご報告いたします。

初開催となった今回のコンテストには、健康・ダイエット向けのレシピや、子どもと楽しめるアイデア料理など、さまざまな目線で「天才ピーラー サラダメーカー」が活用できるアイデアが多く、中でも「家族で楽しめる」「美味しいダイエットレシピ」などユニークで楽しい印象を受けたアイデアが受賞となりました。

たくさんの素晴らしい作品をご応募いただきました皆さまには、心より御礼申し上げます。

ご応募いただきました作品については今後、天才ピーラーのPRのために活用させていただきます!

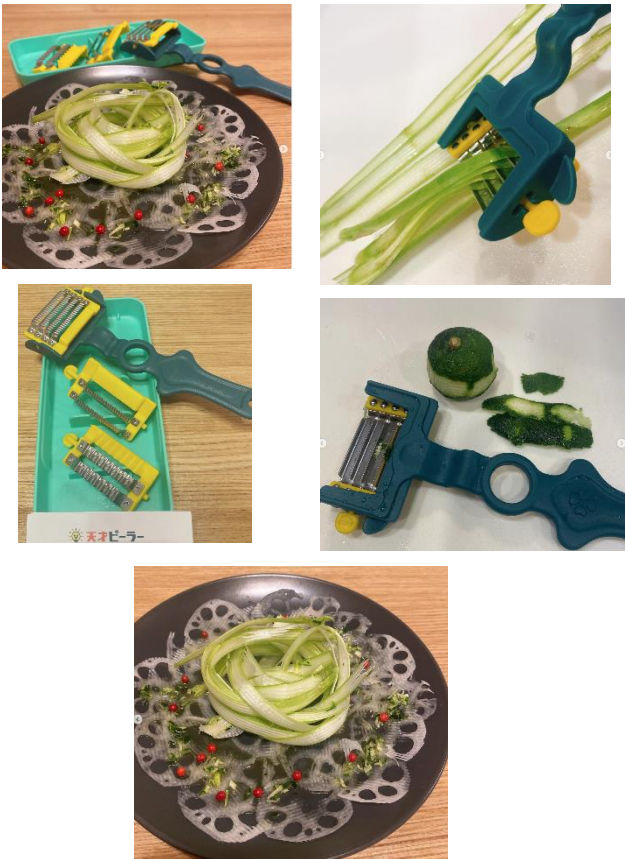
最優秀賞をはじめ、入賞した18作品につきましては、引き続き各SNSでご覧いただけます!

受賞作品は次ページより、ご覧いただけます。

レシピ&アイデアコンテスト 受賞者

今年 8 月に開催しました「レシピ&アイデアコンテスト」。
多数のご応募を頂きありがとうございました。
各賞の受賞者様は下記の通りです。

「最優秀賞」(1名/Amazonギフト券 5万円分)




1cchie アスパラリボンとレンコンのカルパッチョ

#ののじの #天才ピーラー をGET！
ののじのピーラーはこれまでも複数持ってましたけど、この天才ピーラーの薄さは驚異的！
今回はサラダのイメージが少ない #アスパラガス と #レンコン を極薄にスライスし、生のシャキシャキ食感を楽しめます。

アスパラガス 2本
レンコン 小1節
スタチ 1個
オリーブオイル 小さじ2
塩 少々
ピンクペッパー 適量

新鮮なアスパラガスは生でも食べられるんですよ。
極薄スライスの野菜を盛り付けたら、
スタチの皮をみじん切り、
スタチ果汁、オリーブオイル、塩と合わせてソースにします。
スタチの爽やかな香りとともにいただきました。

「優秀賞」(1名/同 3万円分)




yucham_acham 99天才ピーラーパスタ99
@allabout_online_seminar さまの天才ピーラー、まじで天才すぎる ✨
最近ダイエット中ということもあり、天才ピーラー3種類を使ったミートソースパスタを作りました 🍝

...と言っても、パスタは使ってません！
パスタの代わりに、天才ピーラーのシルクを使ってにんじんを、クランチを使ってだいこんをパスタのようにカット ✨
にんじんと大根は軽く茹でて盛り付け、ミートソースを乗せたら完成 🍝
トッピングにスモークチーズをハスでカットして散らしました

3種3様で本当に使いやすい！切れ味バツグン！
本当に天才だぁ♥
にんじんとだいこんはシャキシャキで食べやすく、大満足なパスタでした ✨

「部門賞」(アイデア賞) (1名/同 3万円分)



chezpochapocacocco しゅうまいの気分🍴

キャベツでヘルシーなしゅうまいを作りました🌟
フライパンで作るお手軽レシピです🍴

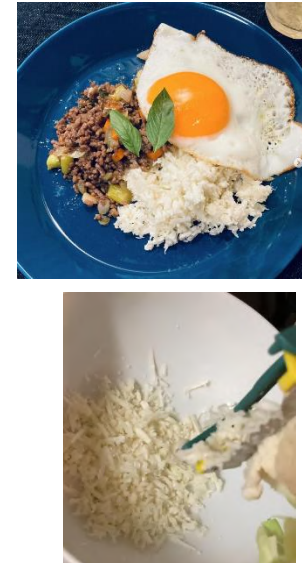
*ふんわりキャベツしゅうまい
・材料(3人分)
キャベツ…300g
豚ひき肉…200g
玉ねぎ…100g
片栗粉…大さじ1
A
酒…大さじ1
しょうゆ…小さじ2
オイスターソース…小さじ1
砂糖…小さじ1
おろししょうが…小さじ1
ごま油…小さじ2
塩…少々
こしょう…少々

・作り方
①キャベツはシルクカットで千切りにし、片栗粉をまぶす
②ボウルに豚ひき肉、玉ねぎのみじん切りを入れて粘りが出るまで練り混ぜ、Aを入れてさらによく混ぜ合わせ、10~12等分にして丸める
③②のまわりに①をつける
④フライパンにオープンペーパーをしいて、③を並べ、オープンペーパーの下に水を150ml程入れて中火で加熱し、沸騰したら蓋をして弱中火で10分ほど加熱し、火が通ったら完成

天才ピーラーを使うとキャベツの千切りがふわふわな仕上がりに🌟キャベツの甘みが美味しくて、普通のしゅうまいより好きです😊❤
酢醤油などつけてもいいですが、このままでも美味しく食べられます😊❤
紫キャベツやにんじんなどを使って何種類か作ると華やかになって良さそう🍴

アレンジしゅうまい色々作りたいな😊❤
皆さんおすすめのアレンジしゅうまいよかったです教えてください😊👍

「部門賞」(アイデア賞準賞) (1名/同 5,000円分)




sachiyons3 みじん切りもできるすごいピーラーがあると聞いて、初めてのカリフラワーライスに挑戦!
ふわふわの細かいカリフラワーライスがあっという間に出来上がって楽しい。
夜遅い時間だとちょっとカロリーが気になるガパオライスも、カリフラワーライスなら糖質オフで罪恶感もオフw

◆カリフラワーライス(1人分)
カリフラワー 200g
白だし 小さじ1杯

カリフラワーをみじん切りにして、白だしを回しかけ、耐熱容器に入れて電子レンジ600wで1分加熱。

「部門賞」(ユニーク賞) (1名/同 3万円分)



nahi.fuheho #天才ピーラーレシピコンテスト2024
刺身こんにゃく作ってみたよ

こんにゃくをピーラーする(できるだけ長めにするとよい)

生姜入れたお湯でさっと茹でる

氷水でしめてお皿に盛り付け
わさび醤油につけて召し上がれ

今回超極薄削りできるシルクカットと、斜め切りできるハスカット

でピーラーしてみました
どちらも断面がギザギザ?に削れるので普通の刺身こんにゃくより味馴染みがいいなと感じたよ

家族の反応は
極薄削りが出来たシルクカットの方が舌触りよくて好評
ハスカットのほうが厚切りで食べ応えがある

カントンにヘルシー料理つくれて大満足❤
試しに一皿作ったら好評ですぐさま追いのもう一皿

今回ピーラーして形のよかったもの刺身こんにゃくにしたので
2軍は他の料理につかいます😊
そちらも作ってレシピのせますね❤

「部門賞」(ユニーク賞準賞) (1名/同 5,000円分)



1cchie まるごと梨のグラニテ

#ののじの #天才ピーラー を使って、梨を極薄に削りました。
そのまま冷凍庫に入れて凍らせること数時間。
梨以外一切不使用の、梨100%の #かき氷💧ができました。

極薄にスライスされ、冷たく凍った梨のシャリシャリ食感が美味しい♡

「部門賞」(応用賞) (1名/同 3万円分)



hahi.fuheho #天才ピーラーレシピコンテスト2024
豚バラの茄子巻き🍆🐱

茄子をピーラーしたら
塩胡椒した豚バラとシソのせて巻き巻き
まわりに小麦粉or片栗粉をまぶし
油をひいたホットプレートで蓋をして焼く

4分ほど中火で焼いたら
蓋をとり慎重にひっくり返してさらに焼いて完成

とろとろの茄子が豚バラの脂を吸ってめっちゃうま♡

ポン酢×コチュジャン×ごま のピリカラタレで食べました

子どもはポン酢だけでも
そのたか好きなタレでどうぞ！

ピーラーでうすく剥けるから巻きやすいし
火もとおりがやすかったよ

「部門賞」(応用賞準賞) (1名/同 5,000円分)



ney.9512.amu 夏の塩水分補給にピッタリ😄きゅうりの一本漬
けを天才ピーラーで薄くスライスし編み込んでおにぎりにま
わせました😄

料理名「ヒラヒラきゅうりのおめかしおにぎり」



mikako @mikako20200729

#天才ピーラーレシピコンテスト2024
夏野菜のカラフルチーズトースト🍞
食パンにマヨネーズを塗り、チーズをのせる👉天才ピーラーで夏野菜をカットする。
カットした夏野菜とベーコンをトッピング！！トースターで8分焼いたら完成！！

返信先: @mikako20200729さん

#天才ピーラーレシピコンテスト2024
オクラのガク取り
ピーラーでカットするととっても簡単です！！
夏野菜はオクラ、ナス、ズッキーニ、とうもろこし、赤パプリカをつかいました。
赤パプリカをピーラーで細かく千切りにしてトッピングするとカラフルで映えます📷✨



mayo_huruto 極厚ハム × ほわほわキャベツの最強ホットドッグ

ガッツリ系レシピ:
1. ドッグロールを豪快にカット
2. シルクカットで極薄キャベツを山盛り
3. ウスターソースを思い切りぶっかける
4. 分厚いロースハムをドカットと乗せる
5. ス克蘭ブルエッグとトマトを添える

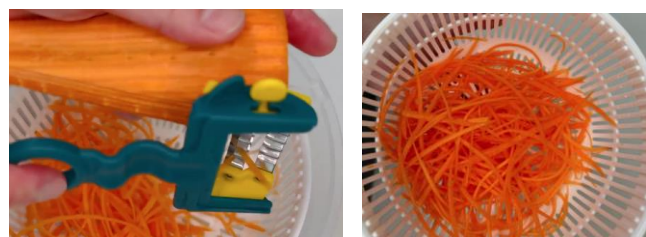
パワー飯のポイント:
- 極薄キャベツで食べごたえMAX
- 厚切りハムで満足度120%
- 見た目のボリュームでテンションUP

男のアレンジ術:
- ハムを2枚重ねで肉々しさアップ
- 好みの熱々ソースをかけて更なる刺激を



churacoco.18 ゴーヤとニンジントマトの胡麻和えサラダ🥗✨

①ゴーヤ・ニンジンを千切りにし、耐熱皿で500W2分温める。
②トマトを大きめに切る。
③上記をボールに入れ、胡麻ドレッシングで和えたら完成🌟



neeyochan ❤️❤️❤️

👉\\ 牛蒡と人参のくるくる天才薔薇かき揚げ//👈

のじさんの天才ピーラー、ほんと天才なので、ごぼうも人参もとっても薄くスライスできる♪

🌟材料 2人前
牛蒡 1本
人参 1/2本

かき揚げの衣
-小麦粉 大さじ5
-片栗粉 大さじ2
-水 100cc
-塩 小さじ1/2

🌟作り方
・牛蒡一本を半分に切る。
・天才ピーラーで牛蒡と人参を薄くスライスする。
・人参と牛蒡を交互に、ジグザグになるように並べ、端から巻く。
・衣をスプーン等でかけ、180度に熱した油で揚げる。
・お好きなタレをかけて完成🌟

🌟ポイント
きっちり巻いたものだと、熱が中まで通りにくい！
空気が入るように隙間を開けて巻いたものだと、食感が良いです！

薄くスライスしているから、サクサクに美味しく食べられます♪見た目も楽しいからおもてなしにも👍👍
子ども一緒に作れて喜んでくれる料理です😊🌟
ぜひどうぞ🌿



～1人分～
千切りキャベツ110g
合挽肉90g
トマト1/4
パセリ適量
塩コショウ適量
オリーブオイル適量
フライドオニオンお好みで
マヨネーズお好みで

油小2
ニンクチューブ5g
A.混ぜ合わせておく
ケチャップ20g
砂糖小1/2
カレーパウダー小2
酒小2



kayaco_kme キッチングッズマニアの友達が一度使ってみてと
貸してくれた天才ピーラー
千切りキャベツほわほわ🌟

『ふわふわキャベツのタコライス風』
ご飯代わりの千切りキャベツをたっぷり使いました。ヘルシー
だけど美味しくて満足度👍です！

①トマトは小さい角切り、パセリはみじん切りにする

②油をひいたフライパンを温めニンクをサッと炒めたら挽肉
を入れてそぼろ状に炒め途中で塩コショウをする

③②にAを入れて良く混ぜて火を止める

④お皿に千切りキャベツを平らに乗せてオリーブオイルをひと
回しかける。上に③、角切りトマト、パセリ、フライドオニ
オンをトッピング。お好みでマヨネーズをかけて完成



yecunmiyuki4 #おうちごはん
こんばんは🌟今日は一品料理です👍
ちなみにとんべい焼きではありません～ん！
たっぷり生野菜で暑さ対策😁
千切り野菜を卵焼きで包んだオムベジサラダ🥗
ふわふわ野菜と卵がシンプルに美味しい😋

【材料】フライパン26cm分

卵4個
キャベツ1/5個・パプリカ赤黄各1/3個・ピーマン1個
今回のドレッシング(ケチャップ大さじ2、酢・オリ
ブ油各大さじ1、ハーブ塩・胡椒少々)

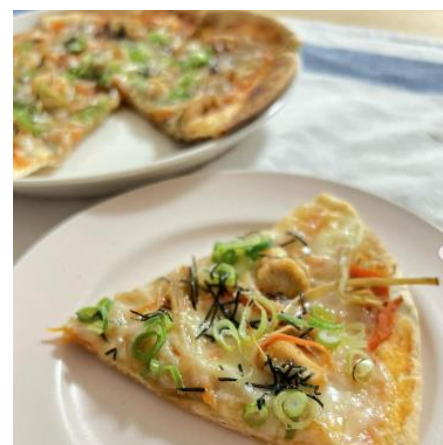
【作り方】

- 1.野菜はピーラーで千切りにし、水分を良く切る。
 - 2.塩胡椒した卵を焼き、火を消して1を包んで完成。
- ⚠️卵・野菜の量、ドレッシングはお好みで😁



naonao_seisei 天才ピーラーを使った冷しゃぶ🍷
天才ピーラー、ホント簡単に薄切りや千切りができてどんど
切りたくなっちゃいます。

- ①大根と人参を天才ピーラーで薄切りにする。
- ②①の野菜を茹でる
- ③薄切りの豚バラ肉を茹でる
- ④豚バラの上に野菜を載せて巻く
- ⑤お皿に並べて、青ネギとフライドオニオンを散らし、ゴマダ
レとラー油をたらす。

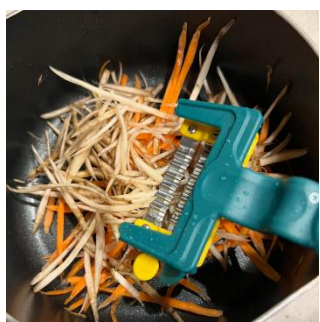


ata_runo ごぼうと人参のソース煮ピザ🍕

【レシピ】

- ①天才ピーラーで千切りにしたごぼうと人参、1センチかくに切
ったササミを鍋に入れる。
- ②お好みソース大さじ1、水大さじ2、みりん小さじ1を加え、火
が通るまで煮る。
- ③ピザクラストに薄くてケチャップを敷き、②の具材を乗せ
る。ピザ用チーズも乗せる。
- ④トースターでチーズに焦げ目が付くまで焼く。
- ⑤お好みでネギ、刻み海苔を散らして、出来上がり🍕

天才ピーラーがあれば、ごぼうも人参もサッと切れて早い!!
ソース煮で和風の下味が付いて美味しいです😁





rt_rie 🍡

小学生の息子に手伝ってもらって、餃子作り♡

明日、面談があるの忘れて、ニラ餃子🍡
昨日のテレビ番組で、えのき茸が脂肪燃焼に効果があると知って、餃子にえのき入れてみた🌟

天才ピーラーで、キャベツのみじん切りもあっという間！めっちゃ細かくみじん切りができて感動🌟

息子は包むのを失敗すると、必ずシュウマイ風にして誤魔化す😂

手作り餃子、大好き♡



sakura390blossom 豚バラズッキーニ巻き

材料 一人分

手順

| | |
|-------|--------|
| ズッキーニ | 1/2こ |
| 豚バラ | 12枚 |
| 塩コショウ | 少々 |
| パン粉 | 大さじ1 |
| 粉チーズ | 大さじ1/2 |

1 ズッキーニをスライサーでスライスし、ズッキーニの上に豚バラをのせ塩コショウしてからくるくる巻く
2 1を耐熱容器に並べパン粉と粉チーズをかけたならトースターで豚肉に火が通るまで焼いたらできあがり

☆最優秀賞(1名)

1cchie

☆優秀賞 (1名)

yucham acham

☆部門賞 アイデア賞(1名)

chezpochapochacocco

☆部門賞 アイデア賞準賞(1名)

sachiyons3

☆部門賞 ユニーク賞(1名)

hahi.fuheho

☆部門賞 ユニーク賞準賞(1名)

1cchie

☆部門賞 応用賞(1名)

hahi.fuheho

☆部門賞 応用賞準賞(1名)

ney.9512

☆レーベン賞(10名)

mikako

mayo_huruto

churacoco.18

neeyochan

kayaco.kme

yecunmiyuki4

naonao_seisei

ata_runo

rt_rie

sakura390blossom

◆レシピコンテスト概要

「天才ピーラーを使用した、天才レシピ&アイデア大募集！」

総額20万円分の Amazon ギフト券が当たるレシピコンテストを開催します。テーマは「天才ピーラー サラダメーカーを使用したレシピ」。皆様からのユニークなアイデアをお待ちしております。なお、受賞されたレシピは株式会社レーベンのホームページにて紹介させていただきます。

レシピ募集期間

2024年8月8日(木)～8月29日(木)23:59まで

賞品 Amazon ギフト券

最優秀賞 : 1名 5万円分

優秀賞 : 1名 3万円分

部門賞

-アイデア賞 : 1名 3万円分

-ユニーク賞 : 1名 3万円分

-応用賞 : 1名 3万円分

上記部門の準賞 : 各1名 5,000円分

レーベン賞 : 10名 3,000円分

※選考では恐縮ながら受賞該当作品がない部門・賞がございました。しかし、今回は初めてのコンテスト開催もあり、募集期間を過ぎてから応募された作品ではございましたが、特別に受賞作品として選択させていただきました。

ご応募いただきました皆様、何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。