

賞金 100 万円！「うまい！焼きそばコンテスト」審査員決定
～最優秀レシピが PayPay ドーム名物に～



福岡ソフトバンクホークス株式会社（本社：福岡市中央区、代表取締役社長 CEO：後藤芳光）は、福岡 PayPay ドームのスタジアムグルメ新メニューコンテスト「うまい！焼きそばコンテスト」の審査員が決定いたしましたので、お知らせします。

「うまい！焼きそばコンテスト」は、全国から寄せられた焼きそばレシピを書類審査、実食審査を経て誰からも愛される PayPay ドーム名物の焼きそばとなるようなレシピをグランプリとして決定します。今回の実食審査を、人気料理研究家の「コウケンテツ」さん、そして福岡の B 級グルメプロガー「博多のあん」さんをはじめとする 6 名の審査員が行います。見事グランプリに輝いた方には賞金 100 万円を授与し、さらに、グランプリ作品は 2021 年シーズンに PayPay ドームでメニュー化し発売します。レシピ応募の締め切りは 12 月 20 日（日）まで。

うまい！焼きそばコンテスト 公式ホームページ <http://yakisoba.softbankhawks.co.jp/>

■「うまい！焼きそばコンテスト」審査員

- ・コウケンテツ
- ・博多のあん
- ・鬼橋美智子
- ・福岡 PayPay ドーム スーパーボックス総料理長 中道 芳弘
- ・シーホークホテル&リゾート元総料理長 山並 辰巳
- ・福岡ソフトバンクホークス株式会社 代表取締役専務 COO 太田 宏昭



コウケンテツ（実食審査員）	
プロフィール	1974 年大阪府生まれ。料理研究家。 旬の素材を生かした手軽でおいしい家庭料理を提案し、RKB「たべごころ」を始めテレビ・雑誌・講演会など多方面で活躍中。また、3 児の父として食育や男性の家事・育児参加に関する活動にも力を入れている。料理研究家 YouTuber としても人気。
本人コメント	4 年連続日本一の福岡ソフトバンクホークスのホームグラウンドにふさわしい焼きそばに期待しています



博多のあん（実食審査員）	
プロフィール	博多を中心に着物姿で食べ歩くブロガー。全国屈指の人気グルメブロガーユニット『食べあるキング』のメンバー。訪問店は、のべ 6000 件を越え、メインブログの『博多おんな節。』のアクセス数は 2700 万人オーバー！食べログアクセスランキングでは全国 1 位を定席とし、1600 万人オーバーのアクセス数！ 著名人共演・テレビ・ラジオ・雑誌・企業コラボなど広範囲に活動中。
本人コメント	みんなが大好きな焼きそばに、驚きと感動をプラスしてくれるレシピを楽しみにしています。



鬼橋美智子（実食審査員）	
プロフィール	ホークス関連コーナーで RKB テレビや CM 等にも多数出演。 1995 年から「ホークス歌の応援団」のメインパーソナリティとして活躍、現在では RKB ラジオの顔としてスポーツに限らず多数の番組に出演中。ちなみに、自称ホークスと結婚した女。ホークスを愛するあまり？現在まで独身。
本人コメント	選手にパワーを送れるような焼きそばを期待してます！

■新メニューコンテスト概要

コンテスト名称	「うまい！焼きそばコンテスト」
主催	福岡ソフトバンクホークス株式会社
協力	RKB 毎日放送株式会社
応募期間	2020年11月20日（金）～2020年12月20日（日）
グランプリ	1 作品 ・賞金 100 万円 ・2021 年福岡 PayPay ドーム（福岡市中央区地行浜 2-2-2）にて球場グルメとして販売予定
応募方法	公式サイト内専用応募フォームから完成画像とレシピを応募 URL： http://yakisoba.softbankhawks.co.jp/
コンテストの流れ	書類審査 2020 年 12 月下旬予定 ※実食審査に進む 5 作品を決定 ↓ 実食審査 2021 年 1 月 12 日（火） 予定 ↓ 結果発表 2021 年 1 月中旬予定
参加資格	・プロ・アマチュア不問 ・規約に同意いただける方 ・ひとりあたりの応募数の制限なし、ただし自身で考案されたレシピに限る ・実食審査当日に福岡市内で調理が可能な方（交通費自己負担）
応募条件	<p>■前提条件</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルの味付けをし、蒸した（茹でた）中華麺を具材と共に炒めて作っていること ・PayPay ドームで 1 日 100 食以上の販売を想定したレシピであること ・季節を問わず 3 月～11 月の期間に販売ができる内容であること <p>■味付け</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩、ソース（オイスターソース、ウスターソース）、トマトケチャップ、醤油、出汁、味噌などを利用した「オリジナルの味付け」であること ・市販品、業務用品の仕様についてはアレンジを加えていれば OK <p>■麺</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販の中華麺（ゆで麺、蒸し麺）を使用すること ※うどん、米麺、揚麺は使用不可 <p>■食材・トッピング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・制限指定はございませんが、販売メニューとしての再現性（食中毒の危険性、素材の入手難易度など）の観点でも選考させていただきます。 <p>■注意事項</p> <p>下記のようなレシピは入賞者選定の対象からは除外いたします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レンジ加熱の際、卵など爆発の恐れがあるもの ・食中毒の危険性や、火災・やけどなどの事故に繋がる可能性のあるレシピ ・直接的に火を使用（炙るなど）するレシピ ・料理サイトやレシピ本などからの盗用レシピ ・材料の分量指定がない、または「適量」などが多く再現が難しいレシピ

以上