



報道関係各位

Press Release

TEKO-1GP (てこわんグランプリ) 2010

グランプリ大会開催のお知らせ

1707 件の応募の頂点が決定！

お好み焼レシピ一般公募イベントの TEKO1-GP2010 アゲインのグランプリ大会が、11/24 (水) 12:00~大阪梅田、お初天神通りにある「ゆかり本店」(大阪市北区) を貸しきって行われます。全国からお好み焼のレシピが集まり、応募総数 1707 件を数えました。その中から、書類審査・二次審査(試食)を経て、最終グランプリに勝ち残った方々が全国から一堂に集まり、本人自ら当日焼いて、審査員たちに判断していただくというイベントになっています。

最終審査に残った方々で、当日実際にグランプリ大会に来られる 5 名の方々です

お名前	お住まい	作品名	特徴
I.Y 様 (主婦) 51 歳	大阪府枚方市	それがミソやねん!	ピリ辛の肉ミソ【豆板醤】を載せるといふ発想
O.M 様 (主婦) 46 歳	大阪府平野区	ぶいぶい W (だぶる)	ピリ辛ラー油味だが胡桃の食感やジャガイモなどの甘みも良い
S.M 様 (会社員) 39 歳	東京都世田谷区	トリモツ焼	バランスの良いトリモツの味と、トッピングの白髪ネギわけぎで非常に食べやすい
N.M 様 (主婦パート) 34 歳	神戸市長田区	海鮮カツ焼	お好み焼の両面にパン粉でカツの様にしている、食感と見た目が新しい
Y.Y 様 (主婦) 39 歳	山口県下松市	シャキッもちっと焼	レンコンと長いものシャキシャキ感とおもちのもちもち感が絶妙のバランスでマッチしている

このイベントの取材・掲載・放送・撮影等 11/24 のグランプリ大会をメディアの方々に開放しますので、記者の方はお気軽に当日お越しいただければと思います。優勝者の喜びの声やレシピ作りの談話や苦労話・副賞の純金のテコ(100万円相当)の使用法、毎月支払われる売上に応じたお好み焼「印税」(推定印税 20万円/月・最低保証 500万円・推定 1000万円)の使用法・優勝作品の純金のテコを使用して食べて頂いている様子など、撮影やインタビューは自由となっています。

当日は、審査委員長として辻調理師専門学校の専任教授の「永田猛」氏をはじめ、歌手の「大西ユカ

リ」さんを特別審査委員長に、コナモン協会の会長「熊谷真菜」さんもレシピ・アドバイザーとして参加され、なおかつ、前回優勝者の「加藤延代」さんが、特別審査委員に参加されますので、お気軽にコメントなども頂いて貰って結構です。

なお審査会に関して出席の連絡などは必要ありませんので、当日お気軽に、お初天神のゆかり本店までお越しください。

グランプリ大会場所

11/24(水曜日) 12:00~15:00 受付 11:30~

場所：お好み焼「ゆかり」大阪曾根崎本店

住所：大阪市北区曾根崎2-14-13

電話：06-6311-0214

当日スケジュール

11:30 メディア受付開始

12:00 TEKO-1GP 審査スタート

13:30 TEKO-1GP 審査終了

14:30 結果発表

14:45 優勝者記者会見

13:30~14:30 までの1時間は、ファイナリストが審査を待ってる状態です、その時に、メディア様向けに、同じ商品を用意させていただきますので撮影や試食をして下さい。

—本件に関する報道関係お問合せ先—

TEKO-1GP 総合プロデューサー 上谷信幸（かみたにのぶゆき）

TEL：06-6945-0001 / FAX：06-6945-1112