

薬膳料理研究家谷口ももよ著「VEGE YAKUZEN」 グルメン世界料理本大賞 2017 グランプリ二度目の受賞！

一般社団法人東洋美食薬膳協会代表理事を務める薬膳料理研究家、谷口ももよの著書「VEGE YAKUZEN (ベジ ヤクゼン)」が、2017年5月28日に中国煙台にて開催された第22回グルメン世界料理本大賞2017(ダイエット料理部門)にてグランプリを受賞いたしました。同著者の受賞は2015年健康料理部門でのグランプリに続き、2度目の受賞です。



グルメン世界料理本大賞とはリキュールで有名なコアントロー氏が創設した世界の料理本のアカデミー賞とも賞賛されるアワードで、毎年世界で出版された料理本の中からカテゴリーごとにグランプリが選ばれます。今年は211ヶ国が参加し、カテゴリーは88部門、参加総数16000点の中からファイナリスト536名、そして88名のグランプリリストが誕生しました。そのうちの一人として谷口ももよ著書「VEGE YAKUZEN」が日本発信の薬膳レシピとして世界に認められました。

(日本 HP <http://cookbookfair.jp/>
フランス HP <http://www.cookbookfair.com/>)



【お問い合わせ先】

一般社団法人 東洋美食薬膳協会 (担当: 小島)

HP : <http://www.orientalyakuzen.com> MAIL : info@orientalyakuzen.com TEL : 090-8349-2732

出版社 キラジェンヌ株式会社 (担当: 保泉) hoizumi@kirasienne.com



一般社団法人 美食薬膳協会

谷口ももよプロフィール

- ・ 岐阜県出身
- ・ 青山学院大学経営学部卒
- ・ 薬膳料理研究家
- ・ 一般社団法人東洋美食薬膳協会代表理事
- ・ 全日本薬膳食医情報協会常任理事
- ・ 薬膳料理教室「Salon de Maman (サロンドママン)」主宰
- ・ 日本豆腐マイスター協会理事
- ・ 東京薬膳学院講師



「健康は日々の食卓から」と「美食同源」をテーマに、身近な食材で簡単で美味しい薬膳レシピの提案、またヘルシーなお豆腐や野菜を中心としたベジ料理にも精通。

活動は料理教室以外に講演会、セミナー、企業へのレシピ制作、監修、女性誌での掲載やメディアでの出演など多岐にわたる。

また料理本のアカデミー賞といわれるグルマン世界料理本大賞にて自身の第一冊目の著書である「身近な10の食材で始める薬膳ビューティレシピ」が健康料理部門にてグランプリ、世界一のタイトルを受賞。同年ドイツのフランクフルトで行われたグルマン世界料理本大賞 20年記念のグランプリにおいて20年間のグランプリリストの中から世界第二位の称号を受賞。

2016年6月漢方と中医学、伝統食養生を学べる新しい場として東洋美食薬膳協会を立ち上げ、代表理事としても活動。

2016年発刊の「ベジ薬膳」が先日2017年5月に行われた「グルマン世界料理本大賞 2017年ダイエット部門」においてグランプリ受賞。

著書

2016年12月「趣味どきっ！ あったかボディーでリラックスーカラダを整える温活術」

テキスト監修 (NHK 出版)

2016年6月「ベジ薬膳～5色のやさいでからだを整えるベジ薬膳～」(キラジェンヌ)

※グルマン世界料理本大賞 2017年ダイエット部門 グランプリ受賞

2015年7月「おうちで台湾スイーツ」(洋泉社)

2014年6月「身近な10の食材で始める薬膳ビューティレシピ」(講談社刊)

※グルマン世界料理本大賞 2015年健康料理部門 グランプリ受賞

2014年6月「いちばんわかりやすい漢方の基本講座」(成美堂出版) レシピ監修