

肝付町産品レシピコンテスト募集要項

< 目的 >

肝付町内産の食材を使用したレシピを広く募集し、一般家庭や町内の飲食店、学校給食での使用等、肝付町内産品の利用拡大を図るために実施する。

< 募集テーマ >

“きもつき「冬のほっこりレシピ」”肝付産品を活用したオリジナルレシピ

< 募集期間 >

平成 29 年 11 月 13 日(月)～平成 29 年 12 月 15 日(金)

< 応募資格 >

町内外問わずどなたでも

< 応募方法 >

応募チラシ裏側または町ホームページの「肝付町レシピコンテスト申込書」から、下記の問い合わせ先へ郵送・E-mail・FAX または直接持参してください。

※申込書には、必ずレシピと作品写真を添付してください。

< 審査員 >

杉水流直子氏(1 級フードコーディネーター/株式会社 Table of Smile 代表取締役)ほか 3 名

< 審査方法 >

○一次審査…審査員による書面審査(5 作品を選出)

◀審査日▶平成 29 年 12 月 19 日(火)◀場 所▶肝付町コミュニティーセンター婦人研修室

○二次審査:一次審査通過者に調理していただいたものを審査員が実食審査

◀審査日▶平成 30 年 1 月 13 日(土)◀場 所▶肝付町コミュニティーセンター調理室

< 審査基準 >

肝付町の産品を 1 品以上使用し、その特長を活かしたオリジナリティ溢れるレシピであることとする。

『町内産品例』

○野菜類:さつまいも(紅はるか等), ねぎ, ジャンボインゲン, キヌサヤ, カラーピーマン, ツワ, じゃがいも等

○柑橘類:ポンカン, キンカン等

○水産物:アジ, サバなど地元で獲れた地魚

○畜産物:黒豚, 黒牛等

※上に記載されている産品は、二次審査(実食審査)時に流通しているものです。

< 結果発表 >

一次審査:平成 29 年 12 月下旬

二次審査:平成 30 年 1 月 13 日(土)

※一次審査の結果は、書面を通知後、肝付町ホームページに掲載します。

※二次審査の結果は、実食審査後に発表し、表彰もします。

< 各賞および賞品 >

グランプリ(1 名):5 万円相当の肝付町特産品

準グランプリ(2 名):3 万円相当の肝付町特産品

審査員特別賞(2 名):1 万円相当の肝付町特産品

参加賞(30 名):500 円相当の品

◀裏面に続く▶

< 応募条件 >

- ・異なるレシピであれば、一人何作品でも応募可能とする。但し、レシピは4人前とする。
- ・応募作品は、未発表のオリジナル作品に限る。また、調理に要する時間は概ね30分間とする。
但し、お米を使用される場合の炊飯は、調理時間に含まないものとする。
- ・万が一、条件に沿っていないことが判明した場合は、本人の承諾を得ることなく無効とする。
- ・応募作品に関して第三者との間にトラブル等が生じた場合、肝付町は一切の責任を負わないものとする。
- ・応募いただいたレシピの著作権は、肝付町地産地消推進会議に帰属するものとする。
- ・肝付町のホームページには、入賞作品(5作品)の氏名とレシピを掲載する。
- ・肝付町のFacebookには、応募者全員のレシピ写真のみを掲載する。
- ・その他のメディア上で公表、ならびに肝付町の発行する印刷物に掲載される場合もある。
なお、掲載の際には、肝付町地産地消推進会議の判断により一部を編集する場合がある。
- ・応募の際にお預かりする個人情報は、本コンテスト以外で利用しない。
- ・二次審査は実食審査であり、一次審査合格者は二次審査会当日に調理して頂く。
なお、出席できない場合、入賞は無効とする。
- ・二次審査では道具や装飾品の持込を可とする。
- ・下準備(米の炊飯以外のもの)およびアシスタントを連れてくることは不可とする。

< 主催 > 肝付町、肝付町地産地消推進会議

< お問合せ先 > 肝付町役場 産業創出課

住所 893-1402 肝属郡肝付町南方 2643 番地 肝付町役場内之浦総合支所内

TEL:0994-67-4531 FAX:0994-67-2488

メール:sansou@town.kimotsuki.lg.jp