

第5回（令和元年度）米粉料理コンテスト応募要領

1. 目的

会津若松市産コシヒカリ米粉などを使用した料理コンテストを実施することで、地産地消への理解を深め、家庭などでの米粉の利用を促進し、新たな需要を図る。

2. 応募概要

1) 応募対象

- ①プロ・アマ問わずどなたでも応募できます。
- ②令和元年10月19日（土）開催の二次審査（試食審査）に参加できる方。

2) 応募期限

令和元年9月13日（金） ※郵送の場合、当日消印有効

3) 応募方法

- ①指定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、郵送、持参又は電子メールにてご応募ください。
なお、応募書類・写真は返却いたしません。

【応募先】〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号

会津若松米粉ネット（会津若松市役所農政課）「米粉料理コンテスト」係

E-Mail : nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

- ②レシピと、料理工程等をボールペン等の筆記具で詳しく記入してください（鉛筆不可）。
パソコンでの作成も可とします。

- ③作品のカラー写真（2枚、大きさ：L判サイズ（89mm×127mm）、裏面に名前を明記）を、
応募用紙にクリップ留めにしてください。電子メールでの応募の場合、カラー写真のデータ（JPEGもしくはPNG）を添付してください。

- ④応募用紙は会津若松市のホームページからもダウンロードできます。

4) 応募作品

- ①米粉の特色・魅力を引き出し、米粉が主役となる料理（和・洋問わず）とします。
※地産地消の観点から、できる範囲で地元産の食材を活用できるメニューとしてください。
- ②お一人で何作品でも応募可能ですが、作品ごとに応募用紙、写真を用意してください。なお、入賞者は重複しませんので、あらかじめご了承ください。
- ③応募作品はオリジナルのもので、未発表作品に限ります。
- ④米粉以外の粉製品を使用する場合、粉全体に対して米粉を30%以上使用してください。
- ⑤応募作品の材料代は、応募者の負担とします。

5) 参加費

無料（応募作品の材料・運搬等の経費は応募者の負担とします）

3. 審査概要

審査方法

①第一次審査（書類審査）

・応募作品多数の場合、書類審査により、第二次審査対象作品を選定します。（第二次審査対象作品8品）

②第二次審査（作品審査）10月19日（土） 14：30～16：30

- ・会場は会津若松市生涯学習総合センター キッキングスタジオとなります。
- ・市内飲食店等から選定された審査委員により試食審査を行い、各賞を選定します。

4. 表彰

1) 各賞

○最優秀賞（1作品）……賞状・副賞（マルチクッカー）

○優秀賞（1作品）……賞状・副賞（ハンドブレンダー）

○入賞（2作品）……賞状・副賞（市内飲食店のお食事券・米粉製品）

※二次審査に選出された作品を応募された方全員に粗品を贈呈します。

※副賞は予告なく変更する場合があります。

2) 表彰式

令和元年10月19日（土）の第二次審査後に開催します。

※なお、受賞作品は、11月に開催予定の「地産地消まつり」の中でご紹介させていただく予定です。

5. その他

1) 応募された方全員に米粉1キログラムを贈呈します。

2) 応募作品のネーミング・レシピ等の著作権、出版物やホームページ等への使用権は主催者に帰属します。

3) 応募作品は、米粉の普及啓発活動のために、新聞・テレビ・雑誌・ホームページ、その他イベントなどで二次使用する場合があります。

4) 個人情報厳重に管理し、当イベントの目的以外には使用しません。

5) 未成年の方は、保護者の同意を得て応募してください。

6. 応募先及びお問い合わせ先

○ 会津若松米粉ネット事務局（会津若松市農政課）

〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号 「米粉料理コンテスト」係

電話：0242-39-1253 Fax：0242-23-8180

E-Mail：nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp