

第9回（令和5年度）米粉料理コンテスト募集要項

会津若松市産コシヒカリ米粉の利用促進と地産地消への理解を深めるため、米粉を使用した家庭で手軽にできる料理やスイーツを募集します。

1. 応募資格

- ① プロ・アマ問わずどなたでも応募できます。
- ② 令和6年3月2日（土）開催の二次審査（試食審査会）に参加できる方。
※作品の盛付けやPRをしていただきますので、webでのリモート参加は不可とします。

2. 応募締切

令和5年1月31日（水）必着

3. 応募要件

- ① 米粉の特色・魅力を活かした、米粉が主役となる料理やスイーツとしてください。
※地産地消の観点から、可能な範囲で会津若松市産の食材を活用してください。
- ② 応募作品はオリジナルのもので、未発表作品に限ります。
- ③ 複数応募が可能です。その場合は応募用紙1枚につき1作品としてください。
※複数応募でも参加賞は1名分となります。
- ④ 米粉以外の粉製品を使用する場合、粉全量に対し米粉を30%以上使用してください。
- ⑤ 応募作品の制作費用や二次審査参加にかかる費用（交通費等）は、応募者の負担となります。

4. 応募方法

- ① 指定の応募用紙に必要事項を記入し（鉛筆書不可）、郵送、持参又は電子メールにてご応募ください。応募用紙は会津若松市のホームページからダウンロードできます。なお、応募書類・写真は返却しません。
- ② 作品のカラー写真2枚を添付してください
※正面1枚と別角度（断面が分かるもの等）1枚。
※郵送・持参の場合、L判サイズ（89mm×127mm）とし、裏面に氏名とレシピ名を明記。
※電子メールの場合、画像のデータ（2枚で1MB以内のJPEGもしくはPNG）を添付。

【応募先】〒969-3481 会津若松市河東町郡山字休ミ石14
会津若松市地産地消推進協議会事務局「米粉料理コンテスト」係
E-Mail：nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

5. 審査方法

- ① 一次審査（書類審査）
応募作品が多数の場合、書類審査により二次審査対象8作品を選出し、応募者全員に結果を通知します。
- ② 二次審査（試食審査）
令和6年3月2日（土）に試食審査を行い、各賞を選定します。

6. 表彰

- ① 各賞
最優秀賞（1作品）……賞状及び副賞（市産農産物及び加工食品詰合せ）
優秀賞（1作品）……賞状及び副賞（
"）
応募者全員に参加賞を贈呈します。副賞は予告なく変更する場合があります。
- ② 表彰式
令和6年3月2日（土）二次審査終了後に開催します。
審査結果と入賞作品レシピは、後日市ホームページ等に掲載します。

7. その他

- ① 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。また、作りやすさ等の観点から、材料やレシピを一部変更する場合があります。
- ② 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。
- ③ 個人情報厳重に管理し、当コンテストの遂行目的以外に使用しません。
- ④ 18歳未満の方は、保護者の同意を得て応募してください。

8. お問い合わせ

会津若松市地産地消推進協議会事務局（会津若松市農政課内）
〒969-3481 会津若松市河東町郡山字休ミ石14
電話：0242-23-9973



市ホームページ



メール