

会津若松米粉ネット第7回（令和3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3年10月30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3年9月17日（金） ※郵送の場合、当日消印有効

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、可能な範囲で地元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。
- 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応募作品の材料代や二次審査参加にかかる費用（交通費、運搬費等）は、応募者の負担となります。

4. 応募方法

指定の応募用紙を郵送、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・写真は返却いたしません。

- ①レシピと、料理工程等を詳しく記入してください（鉛筆不可）。
- ②作品のカラー写真2枚を添付してください（正面と別角度から撮影したもの各1枚）。
※郵送・持参の場合は、L判サイズ（89mm×127mm）、裏面に氏名とレシピ名を明記。
電子メールの場合は、画像のデータ（2枚で1MB以内のJPEGもしくはPNG）を添付。

【郵送先】〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号
会津若松米粉ネット事務局「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）
応募作品多数の場合、書類審査により第二次審査対象8作品を選出し、応募者全員に一次審査結果を通知します。
- ②二次審査（試食審査）
10月30日（土）14：30～16：00 会津若松市生涯学習総合センター（予定）
市内の飲食店等から選定された審査委員による試食審査を行い、各賞を選定します。

6. 表彰

- ①各賞
最優秀賞（1作品）……賞状・副賞（グリル&トースター）
優秀賞（1作品）……賞状・副賞（電気圧力鍋）
入賞（2作品）……賞状・副賞（市内飲食店の食事券）
応募いただいた方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

10月30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、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权は主催者に帰属します。
- 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個人情報は厳重に管理し、当コンテストの遂行目的以外に使用しません。
- ④18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



市ホームページ



メール