

2017信州いくさか料理コンテスト開催要項

- 1 目的 生坂村は、清き犀川の流れと溪谷美の山清路、雄大な大城・京ヶ倉の山並み、北アルプス連峰の眺望など豊かな自然に恵まれています。その豊かな自然の中から生み出された山菜や農作物を大切にし、おやき、おにかけ、干し柿などの食文化を受け継ぎ、心豊かな暮らしを営んでいます。
- これまでの郷土料理を大切にしながら、村の農作物や特産加工品を活用し、自然・地形、歴史などの特色を取り入れた新たな独創的な料理を開発し、生坂村の地域づくりに取り組んでいくため、長野県 地域発 元気づくり支援金を活用し料理コンテストを実施します。最優秀賞等の受賞作品は、村内飲食店で提供していきます。
- 2 主催 長野県生坂村
- 3 後援 長野県、UAゼンセン長野県支部、県内企業・団体、SBC信越放送
- 4 募集期間 平成29年7月13日～平成29年8月23日（必着）
- 5 募集部門
- 《料理部門》**
- ・応募作品のレシピは、4人分（材料費3,000円以内）とし、1時間以内で完成する料理として下さい。
- 《スイーツ部門》**
- ・応募作品のレシピは、4人分（材料費2,000円以内）とし、1時間以内で完成する料理として下さい。
- 【募集共通事項】**
- ・生坂産の農産物、農産物加工品を使用することができる作品として下さい。（応募時の試作品は代用品でかまいません。）
 - ・村の特色（自然・地形、歴史等）を取り入れていることの有無も審査の対象とします。
 - ・応募いただいたレシピに関する一切の権利は生坂村に帰属し、村のホームページ等で活用させていただくことがあります。
 - ・最優秀賞は、地域の活性化を図るため村内飲食店で提供をしていきます。
- 6 募集条件
- ・個人で応募して下さい。プロ、アマは問いません。
 - ・応募者が開発した未発表のオリジナルメニューであること。
 - ・応募は、部門ごと1人1作品のみとします。
 - ・応募作品は、生坂村産の食材が使用できるものとする。
- ◆主な生坂村産食材
- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">・農産物等
米、小麦粉（地粉）、大豆、筍（淡竹）、ぶどう（巨峰、ナガノパープル、シャインマスカット他）、梅、川魚、季節の野菜、季節の山菜・きのこ 等・特産加工品（生坂村農業公社）
かあさん豆腐、豆乳、各種ジュース（巨峰・梅・しそ）、味噌、梅漬け、干し柿 等 |
|---|

- 7 応募方法 募集チラシ裏面または生坂村のホームページからダウンロードした応募用紙に必要事項を記入のうえ、写真（カラー）を添付し、持参、郵送、メールの何れかの方法で提出して下さい。
※応募書類の個人情報は、本コンテスト以外の目的には使用しません。提出していただいた書類の返却はしません。
- 8 審査方法 ①1次審査（書類審査） 平成29年9月4日（月）までに
・各部門入選5名を決定し、最終審査会に参加していただきます。
②最終審査会（実演審査）及び表彰式
・平成29年9月17日（日）に松本調理師製菓師専門学校で行い、実際に調理をしていただきます。
・最終審査にお進みいただく各部門5名の皆様には、別途ご連絡いたします。
・最終審査日当日に参加できない場合は、次点の者を入選とします。
・最終審査に出場する方の旅費、宿泊に要する経費（実費）は主催者が負担します。
・当日使用する調理材料は主催者が用意します。
・最終審査の様子はテレビ放映します。
- 9 審査員 審査委員長 服部 幸應
【(学)服部学園理事長・校長、/医学博士】
審査員 藤澤泰彦生坂村長 他4名を予定
- 10 表彰 各部門
★最優秀賞 1点
賞状、賞金（10万円）、副賞（生坂村特産品5万円相当）
★優秀賞 1点
賞状、賞金（5万円）、副賞（生坂村特産品3万円相当）
★入賞 3点
賞状、副賞（生坂村特産品2万円相当）
- 11 応募先 〒399-7201
長野県東筑摩郡生坂村5493-2
生坂村役場住民課「信州いくさか料理コンテスト係」
TEL：0263-69-3113（直通）
FAX：0263-69-3115
E-mail：jumin@vill.ikusaka.nagano.jp
- 12 問い合わせ先及び方法
本コンテストに係るお問い合わせは、Eメールのみで受付けます。
E-mail：jumin@vill.ikusaka.nagano.jp
生坂村役場住民課「信州いくさか料理コンテスト係」あて

*** 本事業は、長野県地域発元気づくり支援金活用事業です。**