

第15回

熊本地魚料理コンテスト 大募集

応募締め切り 平成25年 8月20日 火 当日必着

テーマ

30分で出来る! 手軽で美味しい 毎日の お弁当

第33回 全国豊かな海づくり大会

～くまもと～

協賛
行事

平成25年10月26・27日開催

はぐく 育もう 生命かがやく 故郷の海



料理の要件

- ①作品は未発表のオリジナルのものに限ります。
- ②日常、店頭で手に入る県産魚介藻類が主材料として、1人あたり**正味60g以上**使用したお弁当を作ってください。(県産魚介藻類は3枚に下ろした状態での持参可)
- ③副材料として、必ず緑黄色野菜を使用してください。
- ④調味料・包丁等の用意は一切ありませんので調理に必要な全材料(ごはん・おにぎり・パン等含む)及びお弁当箱は必ず準備して、ご持参ください。
※まな板・調理用油は会場に用意してあります。
- ⑤材料費は、4人分合計3,000円以内とします。
※材料費・交通費として5,000円、及び参加費をご用意します。
- ⑥4人分の調理時間は下記しらえを含む、**30分以内**です。
- ⑦調理は1名でおこなってください。
- ⑧実技審査では4人分の料理を作り、盛り付けは以下のとおりをお願いします。
○1人分は、お弁当箱/写真用
※お弁当箱は日常使う一般的な形状のものを使用してください。
○3人分は、こちらで用意した器/審査委員試食用

応募資格

- ①県内在住の方(但し、プロなど料理を職業とする人は応募できません)
- ②9月14日(土)開催予定の実技審査に参加できる方

応募・問い合わせ先

専用の応募用紙に必要事項を記入の上、必ず完成した料理の写真(カラー写真)を貼付し、熊本地魚料理コンテスト事務局宛て、ご送付願います。(専用応募用紙はコンテスト事務局へ、ご連絡いただきお取り寄せください。)

審査

- ①1次審査：書類審査
❖応募用紙の内容(レシピ)と写真により実技審査に出場する10作品を選考します。
❖選考結果は平成25年9月6日(金)までに応募者全員に通知します。
- ②2次審査：実技審査(平成25年9月14日(土)午前10:30～午後1:30)
(場所)熊本県立大学 給食経営管理実習室(環境共生学部南棟1階)
熊本市東区月出3-1-100 TEL096-383-2929
❖書類審査を通過された10名の方に試食料理を作っていただきます。
❖試食審査のため、数名の方に審査を依頼します。
❖試食等を行い、選考基準をもとに採点し、当日表彰を行います。
❖特に優秀な作品には、後援や協力の団体から賞が授与されます。
❖優勝者は東京で開催される「シーフード料理コンクール」へ県代表として推薦予定です。
❖選考基準
○味・香り・魚介藻類の食感の良さ
魚介藻類の持っている特性が十分いかされているか
○簡便性
手軽に効率よく、短時間(制限時間内)で作れる工夫がされているか
○調和性
味・色合い・盛り付けの取り合わせに考慮がなされているか
○獨創性
アイデア、オリジナリティがあるか
○健康性
素材や栄養的なバランスがとれているか

熊本県漁連

検索

コンテスト事務局

熊本県漁連 指導部内 (担当/五反(ゴタン))

〒860-0053 熊本市西区田崎2丁目5番31号 TEL096-356-8551

主催：熊本県魚食普及推進協議会、熊本県漁協女性部連絡協議会

後援：熊本県、農林中央金庫熊本支店、熊本県魚市場連合会、熊本県漁業協同組合連合会 協力：キリンビールマーケティング株式会社熊本支社