第 13 回淡路島創作料理コンテスト 趣意書

一般社団法人 淡路島観光会 会長 木下 紘一

山海の幸に恵まれた淡路島は「御食国」として、古代から平安時代に至るまで朝廷に食材を献上しておりました。現在も淡路島は農産物・海山物ともに豊富な素材に恵まれた素晴らしい食の島でもあります。この島の豊かな食材を活かした新しい郷土料理を募集し、広く島内外に発信する事でその魅力を伝えていきたいと考え、創作料理コンテストに取り組んでおります。過去12回開催して参りました淡路島創作料理コンテストにおきましては、これまで多くの皆様にその趣旨に賛同頂いた上、数々のすばらしい料理を披露頂き「食の島、淡路島」のPRに多大なる協力を頂いて参りました。そして本年度も創作料理コンテストを開催する運びとなりました。

来春3月には「淡路花博」から15周年を記念し、花と緑・農と食・エネルギーと暮らし・交流の4つをテーマにした「淡路花博 2015 花みどりフェア」が開催されます。2000年に行われた「淡路花博」は当時、予定を大幅に上回る700万人もの方々が来場し大変な賑わいをみせました。訪れた方々に対し「淡路島=花の島」と大きく印象付ける事ができ、大成功を収めた博覧会となりました。今回の「花みどりフェア」にも多くの方々が淡路島にお越しになり、淡路島全体が活気あふれる事となるでしょう。

今年度の淡路島創作料理コンテストテーマは「花と緑」に決定致しました。これは一重に「花みどりフェア」と「創作料理コンテスト」が相まってより一層多くのお客様に淡路島の魅力を伝えたいとの想いからでございます。

つきましては趣旨にご理解とご賛同いただき大勢の皆様にご参加くださいますようお願 い申し上げます。

第13回淡路島創作料理コンテスト

募集要項

テーマ:「花と緑」

〈募集料理内容〉

淡路島の食材を2つ以上使用し、飲食店や一般家庭で調理ができ普及性のあるもの。

〈応募条件〉

- 1. 応募メニューは単品とする。(複数人盛可)
- 2. 料理ジャンル(和・洋・中など)の制限はない。
- 3. 過去の淡路島創作料理コンテスト入賞作品は応募できない。
- 4. 一人前当たりの食材原価を500円以内とする。

〈応募資格〉

1. 淡路島の食材を使用した料理に対し創作意欲のある方 ※淡路島内の食事施設、宿泊施設に従事している方、または在住の方。

〈応募締切〉

平成27年1月16日(金)必着

〈審杳方法〉

主催者が委嘱した審査員が審査を行います。

第一次審査:審査員による書類審査(平成27年1月下旬)

第二次審査:試作を行い審査員による試食審査

 予 定 日
 平成 27 年 2 月 25 日 (水)

予定場所 兵庫県洲本市内

表彰式参加費 5.000 円

〈結果発表〉

第一次審査:書面にて結果をお知らせします。

第二次審査: 当日、ホテルニューアワジで行なわれる表彰式にて結果を発表します。

〈表 彰〉

最優秀賞(1名)、優秀賞(1名以上)に賞状と副賞を贈呈

※ その他特別賞あり

〈注意事項〉

- 1. 第一次審査通過作品についてはレシピを公表させていただきます。
- 2. 第一次、第二次審査時の材料費は参加者負担となります。
- 3. 第二次審査通過者は表彰式に参加していただきます。 (表彰式の参加費 5.000 円必要です)
- 4. 出展作品の著作権は主催者に帰属します。
- 5. 優秀な作品は広くメディアに公表。(一社)淡路島観光協会ホームページや同協会 発行の観光情報誌他、観光雑誌等に掲載し、淡路島の創作料理としてPRします。

〈応募方法〉

規定の応募用紙(2枚)に必要事項を記入し、完成カラー写真1枚(ハガキ判サイズ)を所定の 位置に貼付した上で、下記応募先までお送りください。

〈問合せ先・応募先〉

一般社団法人 淡路島観光協会 事務局 担当:出口·西田

住 所: 〒656-0027 兵庫県洲本市港 2番43号 洲本バスセンター内

TEL : 0799-25-5820 FAX 0799-25-5821

〈 主 催 〉

一般社団法人 淡路島観光協会

第13回 淡路島創作料理コンテスト <u>応募用紙</u>

<応募締切日> 平成27年 1月16日(金) 必着

<応募先:問い合わせ先>

一般社団法人 淡路島観光協会 事務局 担当: 出口・西田 〒656-0027 洲本市港2番43号 洲本バスセンター内 TEL 0799-25-5820 FAX 0799-25-5821

<記入上の注意>

ご記入いただく用紙は2枚あります

- 1. =(二本線) 枠内をご記入ください
- 2. ※1は記入しないでください
- 3. ※2の料理写真には、料理と**箸袋のついていない**箸が一緒に写っている 完成カラー写真(ハガキ判サイズ)をご貼付ください。

フリガナ	
料理名 ^(タイトル)	

平成 年 月 日現在

フリガナ		性別	男・女
氏名		年 齢	満 才
勤務先			
連絡先(住所)	自宅 ・ 勤務先 ・ 学校		
TEL	自宅 ・ 勤務先 ・ 携帯 (連絡の取りやすい番号を	ご記入くだ	さい)

第13回 淡路島創作料理コンテスト

NO. ※1 記入しないでください

タイトル (料理名)	(料理写真は	_人盛)		材料費 (1人分)	約	円
作品の特徴 セールスポイント						
		〈 料理写真 〉				
※ 2 料理 完	型の大きさを確認するた∂ 成カラー写真(ハガキ判	め、料理と <u>箸袋の</u> サイズ)をご貼ん	<u>ついていない</u> 箸だ けください。	バー緒に3	享っている	

材料(書ききれない場合は別紙にお書きください)

- ·使用したものはすべて記入し、分量もできるだけ詳しく、カップ、大さじ、小さじ、gなどで表記してください。
- ·試作の都合上、分量は4人前で記入してください。
- ・2次審査時に入手が困難な食材は、代用可能な食材も記入してください。
- ·調理の手順に沿って、使用する全ての食材を記入し、特定ブランドの食材を使用する場合は備考欄にメーカー名を 記入してください。
- ・淡路島の食材には○印を入れて下さい。

材料名	分量	備考	材料名	分量	備考

作り方(書ききれない場合は別紙にお書きくた	ナハ
「Fり刀(青さされない場合は別紙にの青さくだ	こさいり

<u> </u>	1ない場合は別紙に 箇条書きしてください	-		