

第4回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」のご案内

【募集内容】

淡路手延べ麺の歴史を受け継ぐ『淡路島ぬーどる』と淡路島産の食材を使用したアイデアレシピを募集します。

『淡路島ぬーどる』の特徴の一つでもある多様な調理方法を活用し、食材の宝庫淡路島で採れる新鮮な農・水産物と、皆様の斬新なアイデアを組み合わせたオリジナルレシピを応募してください。

【参加条件】

- ①『淡路島ぬーどる』を使用すること。
- ②淡路島産の食材(農・畜・海産物)を1品以上使用すること。
- ③未発表のオリジナルレシピであること。
- ④メニュー名に平仮名の「ぬーどる」が使われていること。
- ⑤食材原価1人前500円(税込)以内を目安にすること。
※淡路島ぬーどる麺は食材原価に含まない。
淡路島ぬーどる麺 標準小売価格:300g(3人前) 540円(税込)
- ⑥11月に開催される最終審査会に参加し、11月に再現できるメニューを提供できること。



【応募対象者】

高校生

【応募方法】

淡路島観光協会HP 新着情報欄より応募用紙をダウンロードして頂き、必要事項をご記入の上メール(k-okamoto@awaji-kankou.or.jp)にてご提出ください。

【応募期間】

令和7年9月1日(月)～令和7年9月19日(金)

【審査・表彰式】

- | | |
|------------|----------|
| ①一次審査会 | 10/10(金) |
| ②最終審査会&表彰式 | 11/30(日) |

【結果発表】

一次審査：メール又は書面にて結果をお知らせします。

最終審査：表彰式当日に会場にて結果発表をします。

【表彰】

最優秀賞(1点)、優秀賞(2点)、特別賞に賞状と副賞を進呈。

副賞:最優秀賞 商品券2万円、優秀賞 商品券1万円、特別賞 商品券 5,000円

【その他】

- ①応募レシピに関する著作権などの権利は、主催者に帰属するものとします。
- ②応募レシピは返却いたしません。
- ③1人(1組)で複数のレシピの応募はできません。
- ④最優秀賞のレシピは、商品化可能な店舗を募集し、販売可能な店舗名を当実行委員会ホームページに掲載します。



【問合せ先・応募先】

主催：御食国プロジェクト実行委員会事務局(淡路島観光協会内) 担当：岡本
〒656-0027 洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F
TEL：0799-22-0742/Fax：0799-24-4470
E-mail：k-okamoto@awaji-kankou.or.jp
受付：平日9:00～17:00



第4回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」応募用紙

フリガナ	
メニュー名	

【料理の写真】

【材料】（ 人分）	【調理時間】（ 分）	【一人前予算】（約 円）
・	・	
・	・	
・	・	
・	・	
・	・	

【作り方】

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

【作品PR文】

フリガナ	
お名前	所属・部署
住所	
電話番号	Eメール

㊦ 淡路島ぬーどる
第4回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」応募用紙

フリガナ	アワジシマカイダシヌードル
メニュー名	淡路島貝出汁ぬーどる

【料理の写真】



【材料】（ 3 人分） 【調理時間】（ 90 分） 【一人前予算】（約 300 円）

- | | |
|--------------------|---------------|
| ・あさり・・・300g（約1パック） | ・淡路島産玉ねぎ・・・1個 |
| ・万能ねぎ・・・1本 | ・しめじ・・・少量 |
| ・しょうゆ・・・大さじ3 | ・みりん・・・少量 |
| ・塩・・・少々 | ・柚子胡椒・・・少々 |
| ・淡路島ぬーどる・・・240g | ・胡椒・・・少量 |

【作り方】

1. 淡路島ぬーどるを熱湯で約10分茹でる。
2. 茹で上がった淡路島ぬーどるを流水でしっかり洗いぬめりを取り、湯切りする。
3. 沸騰した600ccのお湯に砂抜きしたあさりを入れる。
4. あさりが口を開いたら灰汁を取り、醤油、塩、胡椒で味を調整。
5. あさりのスープにスライスした玉ねぎ、しめじを入れ弱火で温める。
6. 湯切りしていた淡路島ぬーどるをどんぶりに入れ、出来上がったあさり出汁のスープを加えお好みで青ネギ、柚子胡椒などの薬味を乗せ完成。

【作品PR文】

海鮮を入れたり、色々試作しましたが、私は淡路島産の玉ねぎとあさりで取った出汁が一番合うと思ひ、このレシピにしました。

フリガナ アワジ メンタロウ

お名前 淡路 麺太郎

所属・部署 県立〇〇高等学校 クッキング部

住 所 洲本市本町〇丁目〇-〇 ※学校の住所でも可能です。

電話番号 0799-〇〇-〇〇〇〇

Eメール mentarou@sumto-cci.org