

平成 25 年 11 月吉日

第 12 回淡路島創作料理コンテスト

趣意書

一般社団法人 淡路島観光協会

会長 木下 紘一

食文化に恵まれた淡路島は、「御食国」として古来より朝廷に食材を献上して参りました。この淡路島の素晴らしい食材を活かした新しい郷土料理を募集し、広く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。

元来、郷土料理とは、その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理を意味します。私たちが暮らすここ淡路島は、風光明媚な地であり、海の幸 山の幸にも大変恵まれております。先人たちは、淡路島の素晴らしい食材を使い、『たこ飯 ちよぼ汁 宝楽焼き はもすき鍋』などに代表される数多くの郷土料理を生み出しました。その数多くの郷土料理は淡路島の名物料理として今も色褪せる事なく人々に伝承されていき幅広く島内外に至るまで認知されております。そして、現在の新しい郷土料理は、この淡路島創作料理コンテストを通じて、次代を担う素晴らしい料理人の方々により生まれているものでございます。しかしながら創作料理の定義の一つでもある『普及性』＝『地域に根付く』という点に関しては、コンテスト開催から現在に至るまで淡路島の定番料理として幅広く認知されたお料理は数少ないのが現状です。

そこで、開催から 12 年目を迎える本年は、郷土料理の定義に基づき普及性に主眼をおいた『地産地消・次世代に受け継がれる創作料理』をテーマにした淡路島創作料理コンテストを開催致します。想像力・独自性を思う存分発揮し、固定概念にとらわれる事なく自由な発想で考案した創作料理をご応募頂ければと存じます。

つきましては趣旨にご賛同頂き、皆様方のご支援・ご協力を賜りますよう、宜しく願い申し上げます。

第12回淡路島創作料理コンテスト

募集要項

テーマ：「**地産地消・次世代に受け継がれる創作料理**」

〈募集料理内容〉

淡路の素材を2つ以上使用し、一般家庭でも調理できるもの。

〈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26年1月10日(金)必着

〈審査方法〉

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26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26年2月19日(水)

予定場所 緑市民センター(南あわじ市)

〈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、南淡路ロイヤルホテルで行なわれる『おもてなしの心コンテスト』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・清川・植野

住 所：〒656-0027 洲本市港2番43号

TEL : 0799-25-5820

〈主 催〉

一般社団法人 淡路島観光協会

No. _____

第12回 淡路島創作料理コンテスト 応募用紙

<応募締切日>

平成26年 1月10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・清川
〒656-0027 洲本市港2番43号 洲本バスター内
電話 0799-25-5820

<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と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)		

※1 記入しないでください

No.

タイトル (料理名)	材料費 約 円 (料理写真は _____人盛)
作品の特徴 セールポイント	
< 料理写真 >	
<p>※2 料理の大きさを確認するため、料理と箸袋のついていない箸と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。</p>	

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ださい)

- ・必要に応じて箇条書きしてください。

--