

第8回生まぐる料理コンテスト In 那智勝浦

募集要項

生まぐる料理コンテスト。

生まぐるを中心に熊野の野菜等を活かした新しい料理を大募集！

生まぐるは、煮ても焼いてもOK（生まぐるに火を通して構いません）

どなたでも参加できます。プロ、アマチュア問いません。

募 集

- ・料理人の部
- ・一般の部
- ・児童・生徒の部(高校生以下)

応募方法

応募用紙に必要事項を記入の上、作品の写真（料理写真）とともに事務局までご持参ください。（郵送可）

* 応募用紙は <http://www.mikumano.or.jp/ryori/ryori.html>

からダウンロードできます。

提出いただくもの

1. 応募用紙

- ・作品名
- ・PR ポイント
- ・材料と分量（1人分）
- ・レシピ（材料・作り方）
- ・氏名 住所 事業所名（学校名）職業 電話 FAX 年齢

（料理人のみ）

- ・料理のコンセプト 想定売価 原価

2. 料理の写真（カラー・サービス判、裏面に氏名記入の事）

3. 審査基準

1. 味
2. 見栄え
3. テーマ性
(食材：メインのマグロ及び地域の食材)
4. 庶民性（普及性）
5. アイディア
6. 手軽さ
7. コストパフォーマンス（料理人の部のみ）

4. 審査方法

- ①一次審査・・・専門家による書類審査
1 1月2日（水）窓口受付締切り [11月2日(水)消印有効]
- ②二次審査（最終審査）・・・審査会場に作品の持ち込み
1 2月10日（土）那智勝浦町商工会館
- ③審査発表：1 1月中に本人に通知
- ④表彰式：平成29年1月28日（土）

グランプリのみまぐろ祭りに於いて表彰
- ⑤審査委員：江上栄子（料理研究家）
江上種英（江上料理学院 主幹）
紀南新聞社
熊野新聞社
和歌山放送
商工会青年部（ばあむ編集長）
ほか

5. 賞

- グランプリ 賞金（10万円）
他、各団体長賞

6. その他

応募期間：平成28年10月1日（土）～11月2日（水）
※11月2日（水）消印有効

応募規定：年齢、性別、国籍、職業不問

何点でも可。ただし、未発表でオリジナルのものに限る。

特記事項：発明や考案、意匠の創作、商標の選定などへの出願予定がある場合、このコンテストに応募する事により出願が受けられなくなる恐れがあります。

※生まぐろを煮る・焼く・揚げるなど、生まぐろに火を通していただいても構いません。

- 応募書類及び作品は原則返却しません。
- 応募作品の使用権は主催者に帰属します。
- 応募作品の送付中の事故などによる作品の破損に関しては、主催者は責任を負えませんが、ご承知おきください。
- 審査結果は応募者全員に通知します。
- 応募作品の送付代金は応募者負担となります。

応募先：

6 4 9 - 5 3 3 5

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大字築地8丁目5の1
那智勝浦町商工会館内

「生まぐろ料理コンテスト in 那智勝浦」係 宛

TEL 0735-52-1089

FAX 0735-52-5423

メール kumanowotaberu@gmail.com

主 催：南紀くろしお商工会

後 援：株式会社 熊野新聞社、株式会社 紀南新聞社、株式会社 和歌山放送、
那智勝浦町、和歌山県