



香美町 香住の干物(かすみ)de料理コンテスト



1 目的

全国でも有数の水産加工技術を持つ香美町香住。香住漁港、柴山港という地元2大漁港で水揚げされる魚介類を抜群の鮮度そのままに加工する。この加工品「干物」を使用した料理コンテストを行うことにより、栄養豊富な魚を美味しく楽しく簡単にヘルシーに頂けるレシピを広くPRし香美町の認知度を高めるとともに、香住の干物等の販路拡大に資することを目的とする。

2 テーマ

香美町の干物(カレイ、ハタハタ、ニギス、イカ)を使用した美味しく楽しく簡単にヘルシーな料理

3 応募資格

プロ、アマ、年齢、住所を問わずどなたでも可

4 応募期間

平成28年8月20日(土)まで(当日消印有効)

5 審査

- ① 審査員地元出身料理研究家 杉立 宏子氏、HMH料理研究家 青木 早希氏 ほか 地元若干名
- ② 1次審査(予選) 書類審査にて入選作品5点以内を選定し、入選者に電話連絡する。
- ③ 2次審査(決勝) 実技審査にて調理実演(4人分)、審査員による試食を行い、各賞を決定する。
※2次審査(決勝)会場は、株式会社トキワ"キッチンめぐみ"(美方郡香美町香住区三谷735)

6 審査基準

テーマに沿って、美味しさ、楽しさ、簡単さ、ヘルシーさなどの項目について審査する。

- (1) 最優秀賞 1点(賞状、副賞5万円相当の特産品)
- (2) 優秀賞 2点(賞状、副賞1万円相当の特産品)
- (3) 敢闘賞 2点(賞状、副賞5千円相当の特産品)
- (4) 特別賞 数点(賞状)

★受賞者には賞状と副賞を授与する。※(4)は賞状のみ

★受賞作品はレシピを一般に公開する。

8 2次審査・発表

平成28年10月30日(日)

9 応募条件

- 香美町の干物を使用していること。※1次審査は産地を問わない。魚種はテーマのとおり。
- 作品は未発表及び発表予定のないオリジナル作品であること。
- 材料費は4人分、3,000円以内であること。
- 調理時間は、50分以内であること。
- 実技審査に出席できる方であること。 ※7賞の(4)特別賞は出席不要。
※香美町外の方は会場までの交通費一部助成あり。

10 応募方法及び問い合わせ先

応募用紙に必要事項を記入の上、郵送又はメールでレシピと完成写真(又は画像、いずれもカラー)を香美町 香住の干物(ひもの)de料理コンテスト実行委員会へお送りください。

〒669-6592 兵庫県美方郡香美町香住区香住870-1

香美町役場 観光商工課内 「香美町干物料理コンテスト」係

TEL 0796-36-3355 FAX 0796-36-3809 E-mail kankoushoukou@town.mikata-kami.lg.jp

11 主催

香美町 香住の干物(ひもの)de料理コンテスト実行委員会

12 協力

香住水産加工業協同組合 柴山港水産加工業協同組合 但馬漁業協同組合 香美町商工会 香美町香住観光協会 香美町とと活隊 香美町 HMH LLC

13 その他

- 応募作品の諸権利は、主催者に帰属し、返却は原則として行いません。

香美町 香住の干物(ひもの)de料理コンテスト実行委員会

香美町

香住の干物(ひもの)de 料理コンテスト応募用紙

平成28年 月 日

お名前	
電話番号	
ご住所	〒 —
2次審査 出席可否	<input type="checkbox"/> 香美町出席可 <input type="checkbox"/> 香美町出席不可 <input type="checkbox"/> わからない
料理タイトル	
料理レシピ内容	
PRメッセージ	

※料理写真の同封をお忘れなきように

香美町 香住の干物(ひもの)de 料理コンテスト実行委員会