

第3回 香美町 香住の"ひもの" de 料理コンテスト 募集要項

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

香住で揚がる魚の干物(ノドグロ、カレイ、ハタハタ、ホタルイカなど)を使用した美味しい料理

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30年8月31日(金)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 川村 千夏氏 ほか 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、9月下旬に応募者全員へ審査結果を通知する。

(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

美味しさ、楽しさ、簡単さ、ヘルシーさなどを審査する。

7 賞

(1) 最優秀賞 1点 副賞5万円相当[タグ付き松葉ガニ(ポイル) & セコガニまたは但馬牛、(株)トキワの商品、干物]

(2) 優秀賞 2点 副賞1万円相当[香住ガニ、(株)トキワの商品、干物]

(3) 敢闘賞 2点 副賞5千円相当[(株)トキワの商品、干物]

(4) 特別賞 数点 副賞3千円相当[干物]

受賞者には賞状と副賞を授与する

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30年10月21日(日)

9 応 募 条 件

- ・ 香住で水揚げされる魚の干物を使用していること
1次審査は産地を問わないが、2次審査は香住産の干物を使用することとする
- ・ 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、調理時間は50分以内であること
- ・ 2次審査に出席できる方であること(香美町外の方は交通費一部助成あり) 7賞の(4)特別賞は出席不要

10 応募方法及び問い合わせ先

郵送またはメール、応募フォームのいずれかにてレシピと料理の完成写真(カラー)を以下の宛先へお送りください。

〒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 「香住の"ひもの" de 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"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 HMH LCC 香美町

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。