

第20回

熊本地魚料理コンテスト

大募集

テーマ

「のり」と魚介藻類

を使った料理」



応募締め切り

平成30年 **8月24日** 金
当日必着

実技審査

平成30年 **9月8日** 土

午前10:30~午後1:30(予定)

場所/熊本市立大学 環境共生学部南棟調理学実習室
熊本市東区月出3-1-100 TEL096-383-2929

料理の要件

- ①作品は未発表のオリジナルのものに限ります。
- ②国産のり(生のり、佃煮等も可)と**県産魚介藻類**を使った一品料理を作ってください。(ごはん系、汁物系、おかず系、デザート系など)
- ③日常、店頭で手に入る**県産魚介藻類**が主材料として、1人あたり正味60g以上使用してください。※県産魚類は3枚に下ろした状態での持参可
※鮭(サーモン)は県産魚ではありません。
- ④副材料として、必ず**緑黄色野菜**を使用してください。
(緑黄色野菜は、同一でも別々でもかまいません)
- ⑤調味料・包丁等の用意は一切ありませんので、調理に必要な**全材料は必ず準備して、ご持参ください。** ※まな板・調理用油は会場に用意してあります。
- ⑥材料費は、4人分合計3,000円以内とします。
※実技審査当日は、材料費・交通費として5,000円、及び参加賞をご用意します。
- ⑦4人分の調理時間は下ごしらえを含む、**40分以内**です。
※炊飯器での炊飯時間は除く
- ⑧調理は1名で行ってください。
- ⑨実技審査では4人分の料理を作り、盛り付けは以下のとおりをお願いします。
○1人分は、写真撮影用 ○3人分は、試食審査用
※盛り付けの際に必要な食器類はご持参ください。

応募・問い合わせ先

専用の応募用紙に必要事項を記入の上、必ず完成した料理の写真(カラー写真)を貼付し、コンテスト事務局宛て、ご送付願います。(専用応募用紙は熊本市漁連のホームページ上からダウンロードしていただくか、下記のコンテスト事務局宛て、ご連絡いただきお取り寄せください。)*ホームページ上からの応募はできません。

熊本市漁連

検索

コンテスト事務局

熊本市漁連 指導部内
(担当/松田)

〒861-5271 熊本市西区中原町656

TEL 096-329-8800 受付時間/平日9:00~17:00(土・日・祝祭日除く)

応募資格

- ①県内在住の方(但し、プロなど料理を職業とする方はご応募できません)
- ②9月8日(土)開催の実技審査に参加できる方

審査

- ①1次審査:書類審査
 - ※応募用紙の内容(レシピ)と写真により実技審査に出場する10作品を選考します。
 - ※選考結果は平成30年8月末日までに応募者全員に通知します。
- ②2次審査:実技審査
 - ※書類審査を通過された10名の方に試食料理を作っていただきます。
 - ※試食審査のため、数名の方に審査を依頼します。
 - ※試食等を行い、選考基準をもとに採点し、当日表彰を行います。
 - ※特に優秀な作品には、後援や協力の団体等から賞が授与されます。
 - ※優勝者は東京で開催される「シーフード料理コンクール」へ県代表として推薦予定です。
 - ※選考基準
 - 味・香り・魚介藻類の食感の良さ
魚介藻類の持っている特性が十分いかされているか
 - 簡便性 手軽に効率よく、短時間(制限時間内)で作れる工夫がされているか
 - 調理性 味・色合い・盛り付けの取り合わせに考慮がなされているか
 - 独創性 アイデア、オリジナリティがあるか
 - 健康性 素材や栄養的なバランスがとれているか
 - 衛生・安全性 衛生面に配慮し、整理整頓されているか

主催:熊本市魚食普及推進協議会、熊本市漁協女性部連絡協議会

後援:熊本市、農林中央金庫熊本支店、熊本市市場連合会、熊本市漁業協同組合連合会 協力:キリンビール株式会社熊本支社