

第14回

大募集

熊本地魚料理コンテスト

テーマ

30分で出来るメインのお魚料理

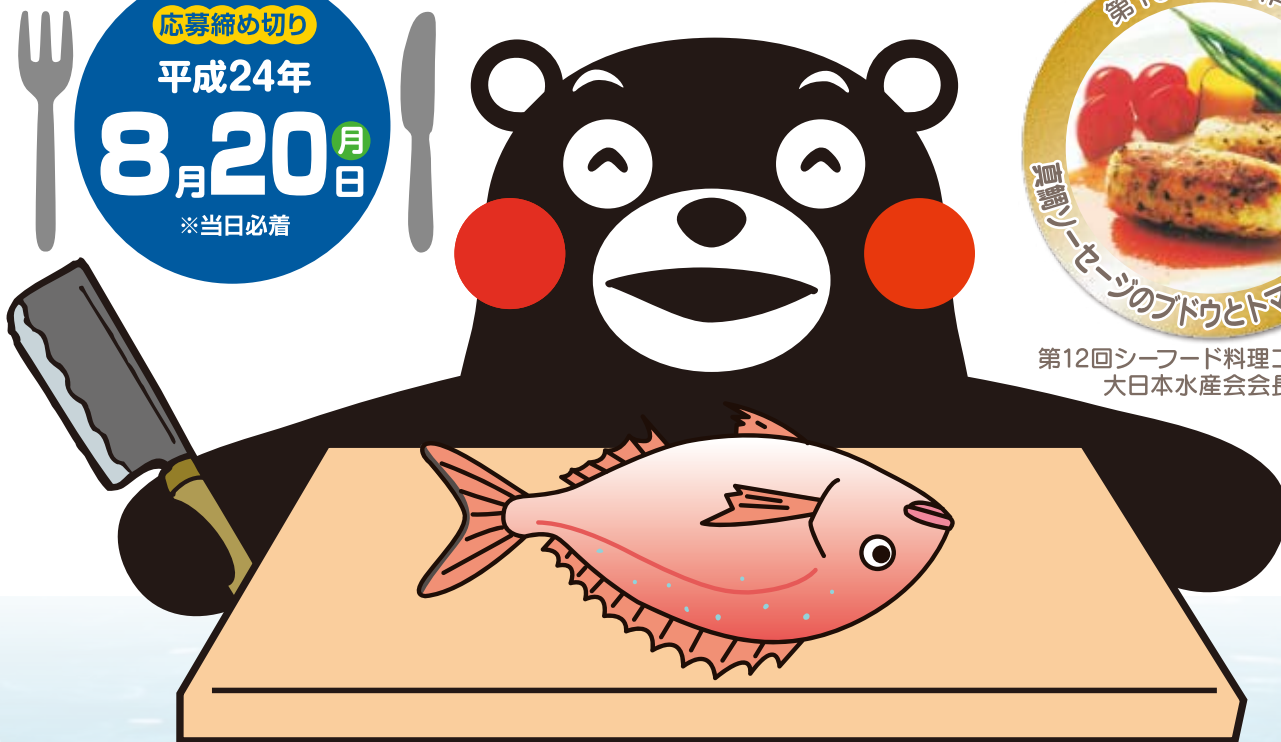
新鮮な感性と豊かなアイデアを活かした魚介藻料理を発掘し、これを広く紹介することにより、県産魚のPR及び魚食普及を図るために開催します。

応募締め切り

平成24年

8月20日

※当日必着



第12回シーフード料理コンクール
大日本水産会会長賞

©2010熊本県
くまモン#4903

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。(県産魚介藻類は3枚に下ろした状態での持参可)
- ③副材料として、必ず**緑黄色野菜**を使用してください。
- ④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**。(搬入並びに、搬出は出品者負担です。)
 - ※まな板・調理用油は会場に用意してあります。
- ⑤材料費は、4人分合計**3,000円以内**とします。
 - ※材料費・交通費として、5,000円、及び参加賞をご用意します。
- ⑥4人分の調理時間は下記を参考に、**30分以内**です。
- ⑦調理は1名でおこなってください。
- ⑧実技審査では4人分の料理を作成し、2人分は審査用、1人分は写真撮影用、残りは実技審査参加者試食用として盛り付けてください。
 - ※盛り付けの際に必要な食器類はご持参ください。

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人は応募できません)
- ②9月15日(土)開催予定の実技審査に参加できる方

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、熊本地魚料理コンテスト事務局宛て、ご送付願います。(専用応募用紙はコンテスト事務局へ、ご連絡いただきお取り寄せください。)

審査

- ①**1次審査**：書類審査(平成24年8月下旬)
 - ❖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24年8月下旬に応募者全員に通知します。
- ②**2次審査**：実技審査(平成24年9月15日(土)午前10:30~午後1:30)
 - (場所)熊本県立大学 給食経営管理実習室(環境共生学部南棟1階)
 - 熊本市東区月出3-1-100 TEL096-383-2929
 - ❖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にいかされているか
 - 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
 - 調和性
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
 - 獨創性
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
 - ※応募用紙に不備がある場合は、審査の対象外となります。

熊本県漁連

検索

コンテスト事務局

熊本県漁連指導課内(担当/五反(ゴタン))

〒860-0053 熊本市西区田崎2丁目5番31号 TEL096-356-8551

主催：熊本県魚食普及推進協議会、熊本県漁協女性部連絡協議会

後援：熊本県、農林中央金庫熊本支店、熊本県魚市場連合会、熊本県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