

三重県おさかな料理コンクール

テーマ【おうちでガツンとギョ(魚)料理～魚しか勝たん～】

◇食事のメインになるお魚料理◇

応募締切:9月7日(火) 開催日:9月27日(月)

【応募条件】

- 対象：①三重県在住の方で料理が好きな方
②上記①の条件を満たす方で、書類審査を通過した場合、
実技審査(2021/9/27)に出場可能な方
③【プロを目指す学生部門】調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短期大学・
大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、および将来
食のプロを目指している学生。
【お魚料理チャレンジ部門】年齢、プロアマ問わず、どなたでも応募可能

材料・レシピ：三重県産の魚介藻類(地元の身近な魚・貝・海藻類、郷土料理、
プライドフィッシュ等を参考に)をできる範囲で使用した一品料理。
魚介藻類の他、三重県産の野菜も組み合わせ、彩りも考慮する。
全国大会(12月)にて発表するレシピのため、その時期に入手可能な
食材か、自宅での調理がしやすいよう、作り方、材料数などを工夫する。
(予算2人分3,000円以内)

- ・プロを目指す学生部門は、将来自分が目指す職業(フレンチ、イタリアン、和食、町中華、
給食、社食、お弁当屋等)をイメージした、お魚をガツンと食べられる料理を考案する。
- ・お魚料理チャレンジ部門は、魚をガツンと食べたいシチュエーション(場所・人・行事等)
をイメージした料理を考案する。

時間：40分以内(2人分)

【注意】

- ・作品は未発表および発表予定のないものに限ります。
- ・調理時間に下ごしらえの時間を含む、炊飯器での炊飯時間は除く。
(※あらかじめ下ごしらえが必要な場合はレシピに明記する)
- ・新型コロナウイルスの感染拡大に伴い延期や中止等の措置を取る場合があります。

【応募方法】

応募用紙に必要事項を記入の上、
写真を添付し下記の宛先まで送付してください。
〒514-0006 三重県津市広明町323-1 三重県水産物消費拡大促進協議会
「おさかな料理コンクール」宛 **2021年9月7日(火)必着**

【審査】

1次審査：書類審査
9月上旬に行い、最大12名を選出。上位6名が実技審査へ出場予定。
審査結果は2021年9月15日(水)までに審査通過者へのみ連絡します。

2次審査：実技審査
実際にレシピを料理してもらい、審査員による選考を行います。
《日程》**2021年9月27日(月)** 《場所》アスト津
《選考基準》家で簡単に作ることができるか、
味・香りなど魚介藻類の特性が活かされているか、
栄養のバランス、普及性、独創性など

【各賞】

最優秀賞『三重県知事賞』商品券2万円分+三重県産 海の幸!
さらに、東京で実施されるシーフード料理コンクールへ推薦!
他に協議会長賞、審査員特別賞、アイデア賞、努力賞、を顕彰予定

【お問い合わせ先】

三重県水産物消費拡大促進協議会(事務局:三重漁連指導部 佐藤)

〒514-0006 津市広明町323-1 TEL:059-228-5445 FAX:059-225-4511

<http://www.miegyoren.or.jp/> 応募用紙はHPでもダウンロードできます!過去の受賞作品公開中!!

