

三重県 あさかな料理 コンクール

応募 〆 切

9月6日(火)

※当日必着

《テーマ》

あなたの料理が
メニューや商品に!

～あさかな毎日いただきます!!～

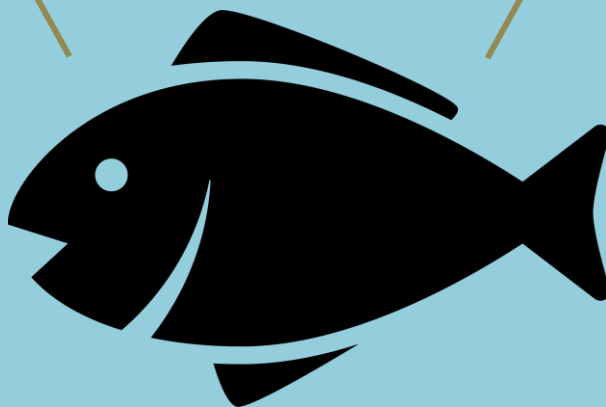
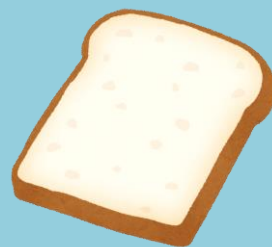
①プロを目指す
学生部門のテーマ

ごはんにあう
あさかな料理



②魚活(うおかつ)
チャレンジ部門のテーマ

パンにあう
あさかな料理



※対象者

1. 三重県在住で料理が大好きな方
2. 実技審査(2022年9月29日開催)に出場可能な方

※部門およびテーマ

①プロを目指す学生部門

調理師専門学校・高等学校調理科・短期大学・大学で専門的に調理・栄養を勉強している、将来食のプロを目指している学生の方

◆部門別テーマ

「ごはんにあうあさかな料理」

※国産米と食べる魚料理

※将来自分が目指す職業(和食、洋食、フレンチ、イタリアン、中華、給食、弁当屋さん等)をイメージした料理を考案する。

②魚活(うおかつ)チャレンジ部門

プロを目指す学生以外の方(年齢、プロアマ不問)

◆部門別テーマ

「パンにあうあさかな料理」

※市販のパンと食べる魚料理(のせる、はさむ可)

※菓子パン、総菜パンは除く

※レシピの注意点

- ・三重県産魚介藻類(地元や身近な魚、貝、海藻、プライドフィッシュ等の入手可能なもの)を使用した一品料理(丼、汁物、麺類も可)を考案する。
- ・魚介藻類のほか三重県産の野菜等を組み合わせて全体のバランス(彩など)も考慮する。
- ・全国大会(来年1月開催)へ推薦するため、その時期に入手可能な食材を使用する。
- ・各部門のテーマに沿ったレシピとし、メニュー化や商品化がしやすいように、作り方(工程)や材料数等を工夫する。
- ・作品は未発表及び発表予定のないものに限る。

※材料費

2人分 3,000円以内

※調理時間

50分以内 } ※下ごしらえを含め全てこの時間内で完成できるもの。
ただし、お米の浸水時間は含まない。

※応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、写真を添付して下記の宛先へ送付してください。

〒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 宛

※2022年9月6日(火)必着

※審査方法

○1次審査→書類審査

9月中旬に行い、最大12名を選出。審査結果は9月20日(火)迄に審査通過者へのみ連絡します。

○2次審査→実技審査

実際にレシピを調理してもらい、審査します。

【日程】2022年9月29日(木) 【場所】アスト津

【選考基準】テーマに沿っているか、
味・香り等魚介類の特性が活かされているか、
アイデア、普及性、盛り付け、調理の仕方等

※各賞

最優秀賞者には商品券2万円分+三重県産海産物を贈呈。さらに、東京で実施される「シーフード料理コンクール」へ推薦します。
※その他の賞も予定しています。

※お問合せ

三重県水産物消費拡大促進協議会(事務局:三重漁連 上野)

〒514-0006 三重県津市広明町323-1

TEL: 059-228-5445 FAX: 059-225-4511