

応募×切

9月8日(金)

当日必着 

[三重県水産物消費拡大促進協議会主催]



# 三重県 おさかな料理 コンクール



〈メインテーマ〉 **みんなでうお活** ~おいしくてごめん~

## ✿ プロを目指す学生部門テーマ

あなたが料理長♡おさかな料理で地元をPR

## ✿ 魚活チャレンジ部門テーマ

わたしが食べたーい♡おさかな料理

### ※対象者

1. 三重県在住で料理が大好きな方
2. 実技審査 (2023年9月30日(土)開催) に出場可能な方

### ※レシピの注意点

- ・ **三重県産**の魚介類 (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を考案する。汁物、どんぶり、麺類なども可。
- ・ 全国大会 (12月開催予定) 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、材料は分量なども明記する。作り方は簡潔書きにするなど、できるだけわかりやすく記載する。
- ・ 作品は未発表及び発表予定のないものに限る。

### ※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

「あなたが料理長♡おさかな料理で地元をPR」

※現在お住まいの地域又は学校所在地の地元食材を1つ以上使用する (魚介類のほか、野菜・果物類などの特産品等を参考とし、単に家庭菜園で栽培したものには除く)。

※地元食材の名称は、具体的に記入する。

(例) なばな→三重なばな など

※上記の地元食材を選んだ理由と地元のPRを必ず記載する。

#### 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

「わたしが食べたーい♡おさかな料理」

※レシピの推し (おすすめ) ポイントを必ず記載する。

### ※材料費

2人分 3,000円以内

### ※調理時間

50分以内 (※全てこの時間内で完成できるもの)

### ※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

※2023年9月8日(金) 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】2023年9月30日(土) 【場所】アスト津

【選考基準】テーマに沿ったレシピとなっているか、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

### ※その他

最優秀者には商品券2万円分+三重県産海産物を贈呈。さらに、12月に東京で開催される「シーフード料理コンクール」へ推薦します。※その他の賞にも副賞をご用意します。

### ※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

