

三重県 おさかな料理 コンクール

応募〆切
9月6日(金)
※当日必着

みんなでうお活 #おさかな愛
あなたが好きな三重県の魚介藻類を使った
おさかな料理を教えてください♡

①プロを目指す学生部門

おさかな愛
を伝えたい！
自慢のおさかな料理

②魚活チャレンジ部門

大好きな
おさかな料理を
ワンパンで！

③親子で 魚活チャレンジ部門

**おさかな
おにぎり**
を作ろう！

対象者

- 1.三重県在住で料理が好きな方
- 2.実技審査(2024年10月1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・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食のプロを目指している学生

◆部門別テーマ「おさかな愛を伝えたい！自慢のおさかな料理」

※三重県産魚介藻類を使ったおさかな愛あふれる一品料理

※丼・汁物・麺類なども可

②魚活チャレンジ部門

①のプロを目指す学生部門以外の学生で小・中・高・大・専門学生等と一般の方(プロアマ問わず)

◆部門別テーマ「大好きなおさかな料理をワンパンで♡」

※三重県産魚介藻類を使ったフライパン1つで出来る簡単おさかな料理

※マルチポットは不可、フライパンの深さは8cm程度までとする

※丼・汁物・麺類なども可

③親子で魚活チャレンジ部門

小学生(1年生～6年生)と親(保護者)の2名1組で参加

◆部門別テーマ

「おさかなおにぎりを作ろう♡」

※具材に三重県産魚介藻類を使ったおにぎり

※親子で分担して楽しく作ることができるおにぎりで、

応募時に親子との分担内容、おにぎり1個の調理時間・材料費を明記

レシピの注意点

- ・三重県産魚介藻類を使用したレシピを考案する
- ・全国大会(12/14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(応募時は代替りの食材で可)
- ・各部門のテーマに沿ったレシピとし作り方(工程)や材料数等を工夫する
- ・作品は未次発表および発表予定のないものに限る

材料費

①②部門は3,000円程度(2人分)

③部門はおにぎり1個分の材料費を応募票に明記

調理時間

①②部門は50分以内(※全てこの時間内で完成できるもの)

③部門はおにぎり1個分の調理時間を応募票に明記

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

※2024年9月6日(金)必着

審査方法

〇1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日頃迄に審査通過者へのみ連絡します。

〇2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】2024年10月1日(火) 【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・料理の仕方等

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：上野・杉浦)

〒514-0006 三重県津市広明町323-1

TEL：059-228-5445 FAX：059-225-4511