

令和2年度 J A 中野市きのご料理コンクール留意事項

1 開催日

- (1) 募集期間 : 令和2年11月11日(水) ~ 11月25日(水)
- (2) 書類審査結果発表 : 令和2年11月30日(月)
- (3) 試食審査及び結果発表 : 令和2年12月12日(土)

2 作品の応募

- (1) 応募資格 : 県内に在住又は通勤・通学している方。
- (2) 応募方法 : 作品の応募者は、令和2年11月25日までに J A 中野市きのご課(販売)へ、様式1(J A 中野市きのご料理コンクール応募票)及び様式2(J A 中野市きのご料理コンクールレシピ)を郵送または F A X にてご提出してください。

提出先 : 〒383-8588

中野市三好町 1-2-8

J A 中野市 きのご課(販売)宛

T E L : 0269-22-4195 F A X : 0269-22-7883

- (3) 応募条件

- ・長野県産のきのごを用いた未発表の料理とします。
- ・応募点数は応募者1人につき1作品までとします。
- ・材料費は、応募1作品につき4人分で2,000円以内とします。
- ・試食審査日当日、料理を持ち込みください。
- ・書類審査を通過した場合は、試食審査(12月12日)に参加できることとします。

3 書類審査について

- (1) 書類審査は、様式1及び様式2により実施し、試食審査に出場する10名以内を選考します。
- (2) 応募者全員に、書類審査の結果を通知します。

4 試食審査について

- (1) 試食審査は、12月12日(土)に信州中野いきいき館(中野市吉田519)で実施します。
なお、新型コロナウイルスのまん延防止等の措置が必要な場合は試食審査を縮小して実施、又は中止する場合があります。
- (2) 当日は出場者1名でお越しください。
- (3) 料理は4人前作っていただき、1人前は展示用で、3人前が試食用になります。展示用の盛り付け皿、試食用の食器を各自ご持参ください。盛り付け例は下記の写真1, 2を参考にしてください。



写真1 上が展示用。下が試食用



写真2 上が展示用。下が試食用

(4) 食材等は各自で用意し持ち込んでください。材料費(4人前2,000円)は事務局が負担します。

5 表彰について

(1) 褒賞

審査の結果に基づき次の賞を授与します。

最優秀賞	J A中野市組合長賞	1点
優秀賞	J A中野市きのご部会協議会長賞	1点
奨励賞	J A中野市きのご課長賞	若干

(2) 表彰式は当日実施する予定です。

7 権限の取得

応募作品については、主催者が一切の権利を有することとします。J A中野市HPおよび花むすびに掲載するなど、J A中野市でも今後も利用します。出品者名等の個人情報は掲載しませんのでご承知願います。

8 事務局及び問合せ先

J A中野市きのご課(販売) 担当: 金子・黒岩

直通電話: 0269-22-4195

E-mail: n-kinohan10@nkn.nn-ja.or.jp

様式 1

J A 中野市きのご料理コンクール応募票

令和 年 月 日

フリガナ		職業	
応募者氏名			
連絡先	住所： 電話：		

作品名			
調理時間	分	使用機材	

料理の写真			
-------	--	--	--

J A 中野市きのご料理コンクール レシピ

作品名			
使用した きのこ		材料代 (4人分)	円
材料 (4人分)			
作 り 方			
この作品の セールス ポイント			

様式 1

J A 中野市きのこと料理コンクール応募票

令和 年 月 日

フリガナ	シンシュウ キノコ	職業	高校生、学生
応募者氏名	信州 きのこと		主婦、しいたけ生産者等
連絡先	住所：〇〇市大字△△123 〇〇高等学校（担当 長野 太郎） 電話：012（345）6789		

高校等で担当者がいる場合は上記のように担当者がわかるようにしてください

作品名	信州こだわりきのこドリア		
調理時間	45分	使用機材	・ガスコンロ ・オープン ・片手鍋 ・電子レンジ ・フライパン

料理の写真

--

J A 中野市きのこと料理コンクール レシピ (記載例)

作品名	信州こだわりきのこドリア		
使用したきのこ	しいたけ ぶなしめじ	材料代 (4人分)	1,800 円
材料 (4人分)	しいたけ 100g ぶなしめじ 100g 水 400CC 塩 4g こしょう 少々 *きのこについて、一般的に用いられる以下の名称で統一してください。 ぶなしめじ、えのきたけ、エリンギ、しいたけ、なめこ、ひらたけ、ヤマブシタケ、えのき氷等 *分量はg、CCといった単位で記載してください。 (1/2パック等の表記は避けてください)		
作り方	① しいたけの石突を切り落とす ② ①のしいたけとぶなしめじを短冊きりにする ~ ⑥ ⑤に②で切ったきのこを混ぜる ⑦ ⑥を220℃で予熱したオーブンに入れ、15分焼いたら出来上がり。 *再現できるように具体的に記載してください *材料欄に記載した材料を全て使っているか、あるいは材料欄に記載していない材料を使わないように確認してください。		
この作品のセールスポイント	きのをたっぷり食べてほしくて、数種類のきのこを大量に使いました。きのこを食べていることを感じてもらえるように、きのこ本来の食感が出るように工夫しました。 *この作品のコンセプトや調理の工夫点などアピールしたいポイントを記載してください。		