

第2回

瓶詰うにを使った レシピコンテスト

対象者

二次審査会場に来て頂き作品を作って頂ける方



瓶詰うに発祥の地、下関。

市内各所に普通に見られ、多くの方に食されてきた瓶詰うに。
下関の食文化の一端を担っている 瓶詰うにを使った新しい食の提案を募集します。



優秀賞《3名》

最優秀賞《1名》

30,000円 **10,000円**

〈一次審査合格者には記念品を予定〉

応募作品について

瓶詰うに製品を使った家庭で手軽に作れる料理を募集。
ジャンルは問いません。ただし、自作品で他のコンテスト
などに応募していない未発表の物に限ります。

応募締め切り

平成26年
8/29(金)
必着

応募要領

料理名、使用食材、必要な分量、調理方法、調理に要する時間、料理についてのPRコメントを明記の上、料理の写真を添えて提出してください。審査員による書類選考の上、一次審査合格者を選考します。

一次審査合格者は二次審査会場に来て頂き、実際に作品を調理(4名分)して頂き、審査委員による最終選考を行います。お一人様何点でも応募できますが、選考は1点のみとします。

応募方法

必要事項のほか、住所、氏名、電話番号、お持ちの方はメールアドレスをご記入の上、事務局まで郵送してください。メールでの応募も受け付けます。応募用紙は当組合のホームページからダウンロードできます。

応募先

山口県うに協同組合 ウニレシピコンテスト係

〒750-0014 山口県下関市岬之町10-16 小川うに(株)内
TEL.050-3389-8777 FAX.083-231-2330
Email: uni-recipe@uni.or.jp 組合ホームページ: http://uni.or.jp

一次審査 平成26年9月上旬

応募作品の中から応募要項に沿った作品を書類審査します。

二次審査 平成26年9月28日(日) 9:00~12:00

《会場:唐戸魚市場2F 魚食普及センター》

※二次審査会場までの交通費は支給されませんので、公共の交通機関又は車等でお越しください。

審査委員

- 原田 和樹/水産大学食品科学科
- 島田 和子/山口県立大学看護栄養学部
- 中嶋 豪/山口県うに協同組合 理事長
- 中尾 友昭/下関市長
- 松井 立枝/松井料理教室 主宰
- 山田トモエ/山口県うに協同組合理事

なお、当日審査員として、唐戸魚市場に来られた方の中から審査に参加して頂く予定です。

注意事項

- 一次審査の結果は合格者に平成26年9月13日までに連絡を致します。
- 一次審査に合格された方は、使用する食材(4名分)を揃えて会場へお越しください。二次審査を行うための食材費として1人2,000円を当日お渡しします。
- 二次審査の会場には基本的な調理器具、食器等はありますが、特別に必要な調理器具などがありましたらご持参ください。
- 応募作品は、当組合のサイト上での公開ならびに雑誌・新聞、販促ツールなどで公表する場合がございます。



うに食品は、このマークの表示のある製品をお選びください。

山口県うに協同組合は安全・安心なうにづくりを努めております。

主催: 山口県うに協同組合 後援: 下関市、全国珍味商工業協同組合連合会



瓶詰うにを使ったレシピコンテスト 応募用紙

ふりがな

お名前

(男・女) 年齢

歳

ご住所

〒

電話番号

メールアドレス

作品タイトル

作品のPRコメント

使用食材および分量 (人分)

食材	分量	食材	分量	食材	分量

調理方法 (調理時間 _____)