

[応募締め切り]

令和元年

9/6(金)

必着



瓶詰うにで食卓に彩りを

第7回

レシピコンテスト!



下開発祥で現在多くの人に食される瓶詰うに、伝統食品をもっと身近に!瓶詰うにを使った食の提案を大募集!

対象者

二次審査会場(唐戸魚市場)に来て頂き作品を作って頂ける方
一次審査合格者には記念フォトDVD&瓶詰うに贈呈!

最優秀賞 [1名] **3万円**

アラモド賞



(株)アラドモレストラン
期間限定メニューに採用!

優秀賞 [3名] **1万円**

レシピカード作成

コンテストで審査されたレシピを元に
レシピカードを作成、瓶詰うに売場等にて
無料配布します。
皆様のレシピは責任もって
しっかり活用いたします。

応募
作品

「食卓に彩りを」瓶詰うにの味わいを活かした料理を募集。
ジャンルは問いません。ただし、自作品の物に限ります。

応募
陽光

裏面の応募要項に必要事項をご記入の上、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(5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も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 組合ホームページ
〒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

WEBからも応募できます <https://uni.or.jp/recipe/recipeform>

注意
事項

- 一次審査の結果は合格者に令和元年9月21日までに連絡いたします。
- 一次審査に合格された方は、使用する食材(5名分)を揃えて会場へお越し下さい。
- 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、特に必要な調理器具などがありましたらご持参ください。
二次審査を行うための食材費として1人3,000円を当日お渡しします。
- 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。

審査
委員

- 前田 晋太郎(下関市長)
- 島田 和子(広島修道大学)
- 赤築秀人(株)アラドモ代表取締役)
- 大久保 千代(お魚ひろめ隊)
- 中嶋 豪(山口県うに協同組合理事長)



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

(株)うに基本舗 小川うに(株) 下関水陸物産(株) 中嶋商店海産部 西尾うに製造本舗 (株)やまさ (有)吉田水産

