

平成29年度

フード料理コンクール

募集テーマ

『100で楽しむ お魚ワンプレート』

※○○には、おうち、お店、朝食、ランチ、BBQ など
お好きな設定をご自身で決めてください。

ワンプレート4品のうち2品は
県内産魚介藻類を使ってね。



募集対象者 静岡県在住の方々

応募締め切り

2017年 8月16日(水) 必着

◎募集条件◎

- ①食 材 静岡県内に水揚げされる魚介藻類を主材料とし、野菜も使用する。
- ②条 件 主菜、主食、副菜、その他1品(副菜、汁物、デザート等)計4品の料理をワンプレートで楽しめるもの。4品のうち、2品については県内産魚介藻類を材料として使用する。(2品の選択は自由)。レシピは魚料理2品のみ提出。
- ③食 材 費 2,000円以内(1人分)
- ③調理時間 2人分のワンプレートを60分以内

◎応募方法◎

裏面の応募票に必要事項を記載のうえ、料理のカラー写真(イラスト不可)を貼付のうえ、下記まで郵送でお送り下さい。
〒420-8666 静岡市葵区追手町9-18
静岡県おさかな普及協議会内
「シーフード料理コンクール」事務局

◎審査方法◎

書類審査で、入選作品5作品程度を選定し、実技審査にて各賞を決定する。

◎応募上の注意◎

作品は未発表及び発表予定のないものに限ります。応募作品の著作権は静岡県おさかな普及協議会に帰属し、原則として返却しません。入賞作品はレシピ集などにして印刷して公表します。

一実技審査及び表彰式一

9月30日(土)

- ①会場 静岡市内
- ②各賞 静岡県おさかな普及協議会長賞 他

平成 29 年度シーフード料理コンクール応募票

ふりがな	職業等 (学生の場合は学校名と学年)	年齢	性別
名前	年		男・女
連絡先	〒		TEL

料理名	※下記の 1 か所に必ず○をつけて下さい。 主菜・主食・副菜・その他		主とする 県内産 魚介藻類名
材料 (2 人分)	作り方		

料理名	※下記の 1 か所に必ず○をつけて下さい。 主菜・主食・副菜・その他		主とする 県内産 魚介藻類名
材料 (2 人分)	作り方		

上記以外の 2 品の料理名と主材料	料理名		主材料	
	料理名		主材料	

使用した魚介藻類を選んだ理由・料理の PR ポイント	
----------------------------	--

料理写真添付欄 ワンプレート全体を表すタイトル「
ご自身が設定したシチュエーションをお書き下さい」
で楽しむお魚ワンプレート」

※イラスト不可
※写真は 1 人分とする
※魚料理写真は
2 品一緒にの写真も可

調理時間
分 (2 品を作る合計の時間)

