

2019 “とりたん食材まるごと活用” 料理コンクール 応募要項

応募資格

鳥取県内在住の個人または2人で1組（友人同士、家族など）のグループで、一般消費者の方。
※調理師等料理を職としている方は除く。

応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、料理写真を貼付して郵送にてお送りください。応募用紙は「とりたん食材まるごと活用プロジェクト」のホームページ（<https://www.cygnus.ac.jp/marugoto/>）からダウンロードできます。応募締め切りは2019年7月22日（月）必着とします。

応募規定

- ・鳥取県内産農産物の規格外やB級品食材などを有効に活用した料理または菓子・デザートとします。
- ・オリジナル料理に限ります。
（他で紹介されているものや、ほかのコンクール等で発表したレシピは応募できません）
- ・調理時間は、下ごしらえ、盛り付けも含めて60分以内に仕上がるものにしてください。
- ・分量は4人分としてください。
- ・材料費は4人分で2,000円（税込）以内とします。
- ・複数レシピの応募も可能です。

審査基準

- ・鳥取県内産の規格外・B級品食材の活用度
- ・普及性（料理のしやすさ・手軽で短時間仕上げ）
- ・独創性（アイデア・創意工夫）
- ・味覚（美味しさ）
- ・オリジナル料理

選考方法

- ①第一次審査（書類選考） 8月下旬
応募作品の中から作品10点の第二次審査出場者を選出します。
審査の結果は9月上旬に個人（代表者）に通知します。
- ②第二次審査（調理審査）
 - ・日 時：2019年9月15日（日） 午前10時30分～午後2時30分
 - ・場 所：鳥取短期大学

その他

- ・県内産農産物の規格外やB級品食材の購入先リストは、「とりたん食材まるごと活用プロジェクト」のホームページに紹介していますのでご参照ください。
- ・入賞された作品のレシピ等は「レシピ集」にまとめ、公表する予定です。
- ・ご応募いただきました皆様の個人情報に関しましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクールのみ使用させていただきます。

応募・問い合わせ先

〒682-8555 倉吉市福庭 854 鳥取短期大学
「“とりたん食材まるごと活用” 料理コンクール」係 まで
TEL：0858-26-1811