



令和5年2月14日

豊川市政記者クラブ加盟社 各位

豊川産ハーブを使用したやみつきレシピを大募集！
「とよかわおもてなしレシピグランプリ！」
最終審査会

第3次豊川市食育推進計画における「地産地消の推進」として、豊川市産の農産物の認知・消費の啓発を図ることを目的に、「とよかわおもてなしレシピグランプリ！」を開催しています。

10回目となる今回は、豊川産のハーブに焦点をあてて、「豊川産ハーブを使用したやみつきレシピ」を募集し、14件の応募がありました。

2月18日（土）には、一次審査を通過した作品について試食審査を行い、最優秀賞、優秀賞を決定します。当日は、記者の皆様にも試食をしていただけますので、ぜひご取材ください。

記

1 主催／共催

豊川市産業環境部農務課／豊川市農政企画協議会^{※1}

※1 豊川市、愛知県、ひまわり農業協同組合、東三温室園芸農業協同組合の関係者で構成し、農業振興のための様々な事業の計画立案、実施を行っている組織

2 一次審査

市の食育関連部局で組織する審査会で、レシピを用いた書類審査を実施し、応募数14件の中から上位6作品を選定

3 最終審査並びに表彰式

(1) 審査方法

参加者の皆様に当日調理していただき、審査員が試食して審査項目ごとに採点したものの合計得点によって順位を決定します。



- (2) 開催日程
令和5年2月18日（土）※時間は前後する可能性があります。
9：30～ 調理開始
11：00～ 試食審査開始
11：50～ 表彰式
- (3) 開催場所
豊川市勤労福祉会館 調理実施室
- (4) 審査員
豊川市長はじめ、ひまわり農業協同組合代表理事組合長、東三温室園芸農業協同組合ハーブ部会長及びハーブ坊や、東三河農林水産事務所農業改良普及課、東三河農林水産事務所農政課、農村生活アドバイザー協会東三河支部豊川ブロック長、チームめだまやきの計7名
- (5) 審査項目
「地産地消（ハーブのPR）の度合い」
「見た目」
「味」
「アイデア（創意工夫）」
「（やみつきになる料理としての）妥当性」
- 4 賞及び賞品
最優秀賞（1名）：豊川産農産物詰合せ等 5,000 円分程度
優 秀 賞（1名）：豊川産農産物詰合せ等 3,000 円分程度
敢 闘 賞（4名）：豊川産農産物詰合せ等 1,500 円分程度
- 5 その他
- ・受賞したレシピは、市ホームページに掲載予定です。
 - ・募集要領は別紙のとおりです。

【お問合せ先】

豊川市役所 産業環境部 農務課 農政係 藤江

TEL:0533-89-2138 Eメール：nomu@city.toyokawa.lg.jp

第10回

募集要領



1 趣旨

第3次豊川市食育推進計画における「地産地消の推進」として、豊川市産の農産物の認知・消費の啓発を図ることを目的に、「とよかわおもてなしレシピグランプリ」を下記のとおり開催します。

10回目となる今回は、豊川産のハーブに焦点を当てて、「豊川産ハーブを使用したやみつきレシピ」を大募集します。

2 主催/共催

主催：豊川市産業環境部農務課／共催：豊川市農政企画協議会¹

3 応募要件

市内在住・在勤の個人又は団体（飲食店関係者は除く）

※2月18日（土）10時から12時に、豊川市勤労福祉会館で行われる最終審査（一次審査通過者の試食審査）に参加できる方

4 レシピ条件

◎豊川産ハーブを1つ以上使用すること

※一般的にハーブと分類されるものであれば対象とします。

（例：バジル、イタリアンパセリ、シソ（大葉）、ミント、ローズマリー、コリアンダー（パクチー）等）

◎その他野菜を使用する場合は積極的に豊川産の野菜を使用すること

◎食べた人がやみつきになるような一品であること

5 最終審査までの流れ

日付	内容
令和4年12月1日（木）から 令和5年1月13日（金）	応募受付
令和5年1月下旬～2月上旬	一次審査（書類審査）
審査終了後、速やかに郵送（2月上旬）	一次審査結果通知
令和5年2月18日（土） 10時から12時（於：豊川市勤労福祉会館）	最終審査（試食審査）

6 応募方法

直接または郵送により農務課（〒442-8601 豊川市諏訪1丁目1番地）で受付。応募用紙は農務課（北庁舎2階）にあります。（市ホームページからもダウンロードできます。電話による応募用紙の郵送も可能です。）

※応募の際は必ず写真を添付してください。

※応募用紙の記載事項に不備がないようご注意ください。



7 審査・賞品

(1) 一次審査（書類審査）

① 庁内食育検討会議の構成員が、募集した作品をレシピ内容と写真から事務局が設けた採点基準により審査し、上位6作品を選考します。

② 採点基準

ア 地産地消の度合い（豊川産ハーブのPRが出来ているか）

イ 妥当性（ハーブを使用するのに適した一品であるか、やみつきになるような一品であるか）

ウ 見た目（食欲がそそられるような見た目であるか）

エ アイデア（豊川産ハーブの活用方法について、創意工夫がされているか）

ア～ウを5段階評価、エを10段階評価し、合計点を選考対象とします。

(2) 最終審査（試食審査）

一次審査通過者が実際に調理し、審査員が全6作品の中からそれぞれ試食採点し、順位を決定します。

※審査結果（点数等）は公表しませんので、ご了承ください。

(3) 賞品

こだわり農産物²をはじめとしたとよかわ農産物の詰め合わせ

最優秀賞（1名）：5,000円分

優秀賞（1名）：3,000円分

入賞（4名）：1,500円分

参加賞：応募者全員に粗品を贈呈



※こだわり農産物のイメージ

8 応募いただいたレシピの取り扱い

(1) 応募用紙は返却しません。

(2) 応募いただいたレシピは公開することとし、誰でも活用できることを認めるものとします。

(3) 応募されたレシピ及び写真等は、受賞の有無に関わらず、電子媒体や印刷物の公開や配布を行うことがあります。

9 お問い合わせ

豊川市役所産業環境部農務課農政係

TEL：0533-89-2138 FAX：0533-89-2297

Email：nomu@city.toyokawa.lg.jp

¹ 豊川市、愛知県、ひまわり農業協同組合、東三温室園芸組合の関係者で構成し、農業振興のためのさまざまな事業の計画立案、実施を行っている組織

² お買い求めは、市内のグリーンセンター、産直ひろばなどの豊川産売り場にて