



令和5年11月13日

豊川市政記者クラブ加盟社 各位

とよかわブランドの農産物を使用したお手軽レシピを大募集！

## とよかわおもてなしレシピグランプリ

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度の向上・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。

11回目となる今回は、「とよかわブランドの農産物を使用したお手軽レシピ」を大募集します。

### 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

※豊川市農政企画協議会とは、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です。

#### 2 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17日(土)の2次審査(試食審査)に参加できる方。

#### 3 レシピ条件

◇とよかわブランドの農産物(音羽米、とよかわいちご、とよかわトマト、とよかわミニトマトに限る)を1つ以上使用すること

◇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

◇レシピを見た人が気軽に調理できる一品であること



第10回おもてなしレシピグランプリ  
最優秀賞 「青じそとえごま入りピカタ  
2種&とろ〜りサクサク油揚げ」



第10回おもてなしレシピグランプリ  
優秀賞 「ハーブと酒かすのフーガス」



## 4 審査

### (1) 一次審査

市の食育関連部局で組織する審査会で、レシピに関わる審査を実施し、上位6点を選定。

### (2) 二次審査

豊川市勤労福祉会館で開催する試食審査。

審査員は豊川市長始め、農業団体等の関係者による試食によって受賞者を決定。

## 5 賞及び賞品

こだわり農産物をはじめとした豊川産農産物等の詰め合わせ

最優秀賞（1名）：5千円分

優秀賞（1名）：3千円分

入賞（4名）：1千5百円分

## 6 その他

◇ご応募いただいた入賞以上のレシピは、豊川市ホームページや市内グリーンセンター等に掲載する予定です。

◇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 田邊・関島

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

# 第11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。

11回目となる今回は、とよかわブランドの農産物に焦点を当てて、「とよかわブランドの農産物を使用したお手軽レシピ」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<sup>※1</sup>

## 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17日（土）9時30分から12時30分に、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

◎とよかわブランドの農産物（音羽米、とよかわいちご、とよかわトマト、とよかわミニトマトに限る）を1つ以上使用すること

◎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

◎レシピを見た人が気軽に調理できる一品であること

## 5 最終審査までの流れ

日付	内容
令和5年11月29日（水）から 令和6年1月12日（金）	応募受付
令和6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6年2月17日（土） 9時30分から12時30分 （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、郵送で農務課（〒442-8601 豊川市諏訪1丁目1番地）又は市ホームページで受け付け。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。



詳しくはこちら

## 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 妥当性（お手軽に料理できるような一品であるか）

イ 地産地消の度合い（とよかわブランドの農産物のPRが出来ているか）

ウ 見た目（食欲がそそられるような見た目であるか）

エ 独創性（レシピに独創的なアイデアが盛り込まれているか）

アを10段階評価、イ～エを5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<sup>※2</sup>をはじめとした豊川産農産物等の詰め合わせ

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



※賞品のイメージ

## 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。

(4) 入賞した6作品のレシピは、イオンモール豊川や市内グリーンセンター等に設置予定です。

## 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

# 第11回

# とよかわ

— 豊川の旬の食材でもてなす美味しい料理 —

# おもてなしレシピ。OMOTENASHI recipe Grand Prix。グランプリ!

## ～とよかわブランドの農産物を使用した お手軽レシピを大募集!～

### □応募要件

✓市内在住・在勤の個人または団体（飲食店関係者は除く）

※2月17日（土）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

### □レシピ条件

✓とよかわブランドの農産物（音羽米、とよかわいちご、とよかわトマト、とよかわミニトマトに限る）を1つ以上使用すること

✓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

✓レシピを見た人が気軽に調理できる一品であること

### □応募方法

✓直接、郵送で農務課（〒442-18601 豊川市諏訪1丁目1番地）又は市ホームページで受け。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。）

### □応募締切

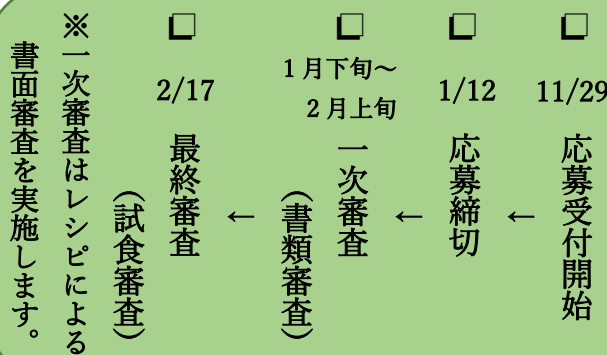
★令和6年1月12日（金）

### □賞品

✓こだわり農産物をはじめとした豊川産農産物等の詰め合わせ

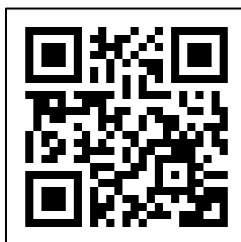
- ・最優秀賞（1名）5千円分
  - ・優秀賞（1名）3千円分
  - ・入賞（4名）1千5百円分
- ・参加賞 応募者全員に粗品を贈呈

### □審査までの流れ



### □その他

✓詳細は市ホームページをご覧ください。  
✓入賞以上のレシピは、市ホームページや市内グリーンセンター等に設置する予定です。



ホームページ  
QRコード



第10回 最優秀賞  
「青じそとえごま入りピカタ  
2種&とろ〜りサクサク油揚げ」