



令和7年2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デザートレシピの頂きへ
「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！」を開催しています。

12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デザートレシピ」を募集し、21件の応募がありました。

2月22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21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7年2月22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 調理実習室

(4) 審査員

豊川市長、ひまわり農業協同組合代表理事組合長、とよかわブランドプロジェクトリーダー、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、栄養士会チームたべりんの計7名

(5) 審査項目

「妥当性（デザートにふさわしい一品であるか）」

「地産地消の度合い」

「味」

「見た目」

「独創性」

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

- ・応募いただいたレシピは、市ホームページ、Instagram等に掲載予定です。
- ・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 原

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

第12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。

12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デザートレシピ」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）

※ここでの飲食店関係者とは、「飲食店営業許可証」もしくは「菓子製造業許可証」を所持している方

- ・2月22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、とよかわハーブ、とよかわ大葉、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

◎1時間程度で調理ができるデザートレシピであること

5 最終審査までの流れ

日付	内容
令和6年11月28日（木）から 令和7年1月10日（金）	応募受付
令和7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7年2月22日（土） 9時30分から12時30分 （開催場所：豊川市勤労福祉会館）	最終審査（試食審査）

6 応募方法

インターネット又は、直接・郵送で農務課（〒442-8601 豊川市諏訪1丁目1番地）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。

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（デザートにふさわしい一品であるか）

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※²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