

令和 8 年 2 月 13 日

豊川市政記者クラブ加盟社 各位

豊川産農産物を使った地産地消パスタレシピの頂きへ 「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」を開催しています。

13 回目となる今回は、「豊川産農産物を使った地産地消パスタレシピ」を募集し、14 件の応募がありました。

2 月 28 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、敢闘賞を決定します。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

※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 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8年2月28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職員、東三河農林水産事務所農政課職員、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会員の計7名

(5) 審査項目

「妥当性（おもてなしにふさわしいパスタレシピであるか）」

「地産地消の度合い（豊川産農産物のPRが出来ているか）」

「味（実際に試食して美味しかったかどうか）」

「見た目（食欲がそそられるような見た目であるか）」

「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）」

4 賞及び賞品

最優秀賞（1名）：豊川産農産物の詰め合わせ 1万円分

優秀賞（1名）：豊川産農産物の詰め合わせ 7千円分

敢闘賞（4名）：豊川産農産物の詰め合わせ 5千円分

5 その他

- ・応募いただいたレシピは、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 鈴木・原

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

第13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。

13回目となる今回は、豊川産農産物に焦点を当てて、「豊川産農産物を使った地産地消パスタレシピ」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

- ・飲食店関係者を除く個人又は団体
※ここでいう飲食店関係者とは、「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
- ・令和8年2月28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

◎豊川産農産物を1つ以上使用すること

※市内グリーンセンターやスーパーにて購入可能です。

◎1時間程度で調理ができるパスタレシピであること

5 最終審査までの流れ

日付	内容
令和7年11月17日（月）から 令和8年1月13日（火）	応募受付
令和8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8年2月28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。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。）

※応募の際は必ず料理の写真を添付してください。

※応募フォーム及び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（おもてなしにふさわしいパスタレシピであるか）

イ 地産地消の度合い（豊川産農産物のPRが出来ているか）

ウ 見た目（食欲が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

豊川産農産物等の詰め合わせ

最優秀賞（1名）：10,000円分

優秀賞（1名）：7,000円分

敢闘賞（4名）：5,000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