Press Release
記者発表資料

きらっと☆とよかわっ！
愛知県　豊川市

令和３年３月５日

豊川市政記者クラブ加盟社　各位

大葉を使った手土産レシピを大募集！
「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。

８回目となる今回は、豊川市において農業産出額１位の大葉にスポットを当て、「大葉を使った手土産レシピ」を募集し、一般部門・飲食店部門合わせて１９件の応募がありました。

３月１３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、記者の皆さま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
一 般 部 門：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１３件の中から上位５作品を選定
飲食店部門：応募数６件すべてを最終審査対象として選定

３　最終審査並びに表彰式
⑴　審査方法
参加者の皆様に調理済みの手土産レシピをお持ちいただき、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。

TOYOKAWA

⑵　開催日程
令和３年３月１３日（土）※時間は前後する可能性があります。
　９：３０～　手土産レシピの撮影
１０：００～　最終審査開始
１１：１５～　表彰式

⑶　開催場所
豊川市役所　本３１会議室

⑷　審査員
豊川市産業環境部長はじめ、ひまわり農業協同組合つまもの部会、東三温室園芸農業協同組合大葉部会、豊川市観光協会、東三河農林水産事務所農政課の計５名

⑸　審査項目
「地産地消（大葉のＰＲ）の度合い」
「見た目」
「味」
「アイデア（創意工夫）」
「（手土産品としての）妥当性」

４　賞及び賞品
最優秀賞（各部門１名）：豊川産農産物詰合せ等 5,000 円分程度
優 秀 賞（各部門１名）：豊川産農産物詰合せ等 3,000 円分程度
敢 闘 賞（一般部門３名、飲食店部門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。
また、レシピの中には豊川市農政企画協議会で開発した豊川産大葉１００％フレーク※2（１５ｇ／袋）を活用したものもございます。
募集要領は別紙のとおりです。

※2豊川産大葉１００％フレーク

【お問合せ先】
豊川市役所 産業環境部 農務課 農政係　安藤
TEL:0533-89-2138 E メール：nomu@city.toyokawa.lg.jp

第８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。

８回目となる今回は、豊川市において農業産出額１位の大葉にスポットを当て、大葉を使った手土産レシピを大募集します。

（※ここでいう手土産とは、友人・知人・お得意先にお土産・手土産としてわたせるものとします。）

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

⑴　一般部門

豊川市に在住又は在勤する個人又は団体

⑵　飲食店部門

豊川市内の飲食店及び食品加工会社

※申込み多数の場合は抽選で各５０組

豊川産大葉１００％フレーク

※２月２０日（土）１０時から１２時に、豊川市役所本３１会議室で行われる最終審査（一次審査通過者の手土産レシピの試食審査）に参加できる方

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を考慮し、最終審査の開催日を３月１３日（土）に変更しました。

４　レシピ条件

⑴　大葉を使用すること

※希望者には豊川産大葉１００％フレーク（１５ｇ／袋）を最大２つまで無料提供しますので、申込みの際に必要数を入力ください。受け取りは農務課窓口へお越しください。

（豊川産大葉１００％フレーク：豊川産１００％の大葉を新鮮なうちに乾燥し、香りを閉じ込めました。刻んであるのでお手軽に必要な分だけお使いいただけます。）

⑵　友人・知人・お得意先への、手土産となるような一品であること

---

[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、農業振興のためのさまざまな事業の計画立案、実施を行っている組織

５　最終審査までの流れ

日付	内容
令和２年１１月１６日（月）から同年１２月１８日（金）	事前申込み期間
事前申込み期間の締切り後、抽選結果を速やかに郵送	抽選結果通知
令和３年１月１５日（金）まで	レシピ提出期限（当選者）
令和３年１月下旬	一次審査（書類審査）
令和３年２月２０日（土） １０時から１２時（於：豊川市役所本３１会議室） ※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を考慮し、最終審査の開催日を３月１３日（土）に変更しました。	最終審査（試食審査）

６　事前申込み方法

市ホームページ（あいち電子申請・届出システム）

※必要事項を記入し、申込みを行ってください。

事前申込みはこちら

７　レシピ提出

一次審査の結果通知時にレシピ応募用紙を同封します。必要事項の記入ならびに写真の添付をし、令和３年１月１５日（金）までに返信用封筒にて市農務課へご返送ください。

※応募用紙の記載事項に不備がある場合は、失格とする場合があります。

８　掲載

氏名・町内・作品名等は報道機関への情報提供やホームページに掲載されますのでご承知ください。原則、一次審査を通過したものを掲載しますが、その他の作品についても掲載する場合があります。

９　審査・賞品

⑴　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、各部門上位５作品を選考します。

②　採点基準

ア　地産地消の度合い（大葉をＰＲ出来ているか）

イ　見た目

ウ　アイデア（大葉の活用方法について、創意工夫がされているか）

エ　妥当性（手土産として、持運び・もらってうれしいかなどの観点から総評）

アからウを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。

⑵　最終審査（試食審査）

一次審査通過者はあらかじめ調理したものを会場へ持参し、審査員が各部門５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。

⑶　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（３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

10　応募いただいたレシピの取り扱い

⑴　応募用紙は返却しません。

⑵　応募いただいたレシピは公開することとし、だれでも活用できることを認めるものとします。

⑶　応募されたレシピ及び写真等は、受賞の有無にかかわらず、電子媒体や印刷物の公開や配布を行うことがあります。

11　お問い合わせ

豊川市役所農務課農政係

TEL：0533-89-2138　FAX：0533-89-2297

Email：nomu@city.toyokawa.lg.jp

[2]こだわり農産物とは、豊川市こだわり農産物審査委員会が厳選なる審査をして認証された減農薬・減化学肥料で栽培された野菜やお米。農薬の使用回数など、愛知県の慣行レベルから３割以上の低減を達成している。