

第2回

募集要領

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 GrandPrix
ガラナフリ!

1. 趣旨

親から子へ伝えたいわが家の一品。親から教えてもらった、あなたのおうちの自慢の料理。他の家では食べられないから、食べさせてあげたい、食べてみて欲しい！というアイデア料理を募集します。

今回2回目となる「とよかわおもてなしレシピグランプリ」は、豊川市食育推進計画の基本目標に基づき、親子で行う「調理の機会の充実」の推進と、安全で安心な豊川産農産物を食材として選択することで地産地消の推進を図るものです。

2. 主催/共催

主催： 豊川市産業部農務課 、 共催： 豊川市農政企画協議会¹

3. 応募要件

- (1) 豊川市に在住する方
- (2) 個人・団体、問わない
- (3) 飲食店関係者（経営者、料理人）を除く
- (4) 主な「豊川産の農産物」²（大葉、トマト、ミニトマト、いちご、豚肉、卵、米、牛乳、ハクサイ、白ねぎ、キャベツ、ほうれんそう など）のうち1品以上を使用すること
- (5) 料理の種類・方法は自由

4. 応募方法

以下の方法により受け付けます。

- (1) 規定の応募用紙に記入し、豊川市農務課窓口まで料理の写真を貼って提出
 - (2) 豊川市農務課専用メールアドレス「nomu@city.toyokawa.lg.jp」に、下記のいずれかの方法で送信
 - ・件名を「おもてなしレシピ応募（氏名）」と記入し、必要事項と料理の画像を添付
 - ・うまとよウェブ³でから応募用紙をダウンロードし、記入欄を埋めたファイルを添付
- ① 一人につき、何回でも応募することは可能ですが、一次審査で通過するのは、優秀な作品が複数あったとしても1点のみです。
 - ② レシピにかかる費用は2,000円以内。
 - ③ 料理の「見た目」も審査するため、必ず写真を添付してください。
 - ④ 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。

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

³ 豊川市農政企画協議会が地産地消をPRするために運営しているウェブサイト

参考URL：<http://umatoyo.jp/>

5. 応募期間・掲載

- (1) 2015年2月2日（月曜）から3月2日（月曜）まで
- (2) 応募作品は、事務局が「うまよウェブ」に掲載（期間は未定）。
- (3) 原則、一次審査を通過したものを掲載します。ただし、審査において優秀な作品と認められた場合は、掲載する場合があります。

6. 審査・賞品

(1) 一次審査

- ① 市内食育推進会議の構成員が募集した作品の中から、内容と写真により審査し、上位作品を選考
- ② 事務局が設けた採点により上位3作品を選考
- ③ 採点基準
 - ・ 地産地消の度合い（豊川の農産物をPR出来ているか）
 - ・ 見た目（工夫・芸術性など外観含む）
 - ・ 汎用性・再現性（レシピが分かりやすく、どなたでも作れるか）
 - ・ 食欲（食べてみたいか、素材が活かしているかどうか）
 - ・ タイトル（料理を紹介する際のインパクト）

それぞれを5段階評価し、合計点を選考対象とする

(2) 最終審査（※今回は原則、実食審査をしないものとする。）

審査員が3作品の中からそれぞれ投票し、順位を決定

(3) 賞品

- 1位：こだわり農産物⁴詰め合わせ5千円分
 - 2位：こだわり農産物詰め合わせ3千円分
 - 3位：こだわり農産物詰め合わせ2千円分
- 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

7. 応募用紙の取り扱い

- (1) 応募用紙は返却しません。
- (2) 料理のレシピ等に関する権利は、主催者に帰属するものとします。
- (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。なお、サイトに公開する出品者の名前の有無は、応募者の意向に沿いニックネームでの応募も可能とします。

8. お問い合わせ

豊川市役所農務課農政係 とよかわ「おもてなしレシピ」グランプリ！ 担当まで

TEL：0533-89-2138 FAX：0533-89-2197

Email：nomu@city.toyokawa.lg.jp

⁴ 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す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。

参考URL：<http://www.city.toyokawa.lg.jp/shisei/sangyo/nogyo/nogyoshinko/kodawarinosanbutsu.html>