

# 地産地食 料理レシピコンテスト

## □地元食材の入手方法

がごめ昆布



函館がごめ連合  
アンテナショップ  
函館市弁天町 24-1  
TEL0138-27-4777

たまふくら大豆



八百ねっと 直売所  
(MEGAドン・キホーテ地下)  
函館市美原1丁目 7-1  
TEL0138-84-5507

王様しいたけ



①福田農園  
と ②丸井今井 地下  
①七飯町鶴野 83 番地  
TEL0138-65-5522

ほっき貝



禁漁期間 4~5月  
今年の漁解禁は  
6月中旬予定

## □募集について

### 募集期間

- 平成 22 年 6 月 12 日(土)~6 月 30 日(水) 当日消印有効

### 応募資格

- 商品の販売を目的としない個人、グループの方が応募できます。また、複数品の応募も可能です。
- それぞれの食材(上記4品)をメインとしたオリジナルレシピに限ります。
- 「食卓の一品」のような簡単に調理(調理時間1時間以内)できる料理とします。
- **材料費の予算は、4人分で 2,000 円程度とします。**
- 公開審査会に参加できる方とします。

### 応募方法

- 「地産地食 料理レシピコンテスト応募用紙」に記入の上、メールにて添付送信又は郵送してください。  
※応募用紙は、当財団の問い合わせ先に「応募用紙希望」とメール(又は電話)してください。  
折り返し、応募用紙データを添付返信(又は郵送)します。

### 応募先及び問い合わせ先

- 〒041-0801  
函館市桔梗町 379 番地 北海道立工業技術センター内  
財団法人 函館地域産業振興財団 「地産地食 料理レシピコンテスト」係  
E-mail [staff\\_15@techakodate.or.jp](mailto:staff_15@techakodate.or.jp) TEL 0138-34-2600

## □審査について

### 審査方法

- 一次審査 ~ 応募いただいた書類による選考を行います。通過者には公開審査会のご案内をいたします。
- 公開審査会 ~ 一次審査通過者が調理した料理を、審査員が試食審査します。
  - ・ 日時: 平成 22 年 7 月 17 日(土)
  - ・ 場所: 函館市柏木町7-25 函館短期大学付設調理師専門学校 TEL 0138-53-5572

### 審査基準

- 食材の活用方法、おいしさ、作りやすさ、オリジナリティ、ネーミング、総合評価

### 表彰

- 表彰は公開審査会の後、会場にて行います。●最優秀賞 1名、優秀賞 2名、特別賞 若干名
- 賞状の授与と副賞を贈呈します。

### 審査員(予定)

星澤クッキングスタジオ 主宰 星澤 幸子 ほか 5 名



## □その他

- 公開審査会に進まれる方にはご案内するとともに、調理の内容によっては実演に使用する調理器具等の打合せをさせていただきます。また、食材購入にかかる費用は、主催者で負担いたします。
- 公開審査会の会場までの交通費については、自己負担でお願いします。
- ※ ご応募いただいたレシピは返却いたしません。なお、レシピの著作権は主催者に帰属し、コンテスト後に印刷物等に使用される場合がありますので、ご了承ください。また、応募用紙にご記入いただいた個人情報、本コンテストに関連する業務以外には使用いたしません。

### 実施体制

- 主催 : 財団法人 函館地域産業振興財団、函館短期大学付設調理師専門学校
- 後援 : 函館市、北海道渡島総合振興局、函館商工会議所、清尚学院高等学校