

梨レシピコンテスト レシピ応募シート

【テーマ】

八千代市産の梨を使って、新しい郷土料理を創出することによって八千代市産の梨の魅力を再認識してもらおう。
→梨を隠し味にしたカレー・梨のサラダ・梨のジャム・梨のタルトなど梨をおいしく食べられるレシピをお待ちしております。

【指定食材】

・八千代市産の梨(品種は問わない)

【審査基準】

食べやすさ ▶ 味、形など、喫食者が食べやすいか
作りやすさ ▶ 食材の入手が容易、特別な機材を使わないなど、一般の方が作りやすいか
見栄え ▶ 食欲をそそる見た目や彩りか

【審査内容】

・第一次審査→書類審査
・第二次審査→調理・試食審査 9月11日(日)
・表彰式 梨フェア当日 9月中旬以降を予定しております。

【レシピ応募締切】

2022年8月19日(金)必着

【応募の条件】

①指定食材を使用し、テーマに沿った作りやすい量のレシピであること。
②主食、主菜、副菜、デザート等のジャンルは問いません。
③プロアマ問いません。

【レシピ記載方法】

レシピには、フォーム内の項目全てのご記入をお願いいたします。

【入賞者商品】

道の駅やちよで使える商品券(1万円分) 優勝者1名
道の駅やちよで使える商品券(5千円分) 準優勝者2名

【写真について】

・レシピ写真は盛り付け後に、A:真上から撮影した写真1枚とB:斜めから撮影した1枚の計2点をアップロードしてください。
・ご応募いただいた写真は道の駅やちよHP/道の駅かわらばん等に掲載される場合があります。おいしそうな写真をお待ちしております!!
・次のような写真は避けてください。「光の反射するステンレス台の上での撮影」「フラッシュ撮影」「ピンボケ写真」
・例えば「春巻き」のように切らないと中身がわからない料理の場合は、料理を切って中身がわかるアングルでの写真撮影をお願いします。
・写真ファイルのタイトルは「応募者名_レシピ名A」、「応募者名_レシピ名B」をご記入ください。
・写真自体には何も記載せず、サイズも原寸サイズでお送りください。(画像はJPEGで、1000px以上のものをご用意ください)

【注意事項】

・ご応募いただいたレシピの著作権、その他の権利は株式会社やちよリーダーファーマーズに帰属し、審査・イベント等でホームページを含む広報物に使用されるとともに、応募レシピが返却されないことをご了承ください。
・応募レシピ(レシピ写真、タイトル、各種コメントを含みます)は、オリジナルのものに限り、他のレシピコンテストに応募していないもの、レシピカードや本、パッケージ、調理サイトなどに公表されていないものとします。
・応募レシピをサイトや広報物に掲載する際、レシピおよび写真の内容の一部を調整させていただくことがあります。また、応募レシピをもとに当センターにて撮影した画像を使用する場合があります。
・レシピ公開時は、応募者のお名前もしくはニックネームを掲載することをご了承ください。
・ご応募いただいたレシピのうち、応募要項に沿っていないもの、規定の応募写真の添付がないもの、以下のようなものについては、審査対象とならない場合がございます。
◆応募に際して虚偽の情報が記入されていると判明したもの
◆第三者への誹謗中傷、その他弊社で不適切な内容だと判断できる記載
一次審査を通過された方には、株式会社やちよリーダーファーマーズからメールにてご連絡させていただきます。
・審査内容に関するお問い合わせに関しては、一切お答えできませんので、予めご了承ください。

【個人情報の取り扱いについて】

本件で取得した、住所や氏名などの個人情報および施設情報は、本レシピコンテスト運営業務に活用させていただきます。

【問い合わせ先】

レシピコンテストに関するお問い合わせはこちら
宛先: info@yachiyo-agri.org
担当: 高橋

★回答欄をすべて記入し、Excelシートと料理写真2枚をメールに添付して以下の宛先までお送りください。
(書類での提出【郵送または直接】も可・写真は別途データでの提出が必要です)

※記入内容に不備がある場合、応募を無効とさせていただきますのでお気をつけください。

mail: info@yachiyo-agri.org
〒276-0005 千葉県八千代市島田2076
やちよ農業交流センター

件名:「梨レシピコンテスト 応募フォーマット」

氏名		年齢		性別	
住所					
電話		Email			
No	設問	回答欄			
①	レシピ名をご記入ください。				
②	レシピのジャンル(主食・主菜・副菜・デザートなど)をご記入ください。				
③	<p>材料【分量は作りやすい量の材料の可食部重量(g)を記載】をご記入ください。 ※記入例:・梨(幸水)…500g ・トマトソース…650g ・スパゲティ(1.6mm)…800g</p>	<p>・ ・ ・ ・</p>			
④	一食当たりの食材料費をご記入ください。 ※一般的な食材料費で計算				
⑤	<p>作り方を箇条書きでご記入ください。【記入例:①～、②～、③～】 ※オープンやスチコンを使用する場合は、温度や時間、蒸気量など、それぞれ設定した内容を明記してください。 ※煮る・冷やす調理工程ではその時間をご記入ください。</p>	<p>① ② ③ ④</p>			
⑥	調理工程の合計時間をご記入ください。				

⑦	レシピのコンセプト:レシピの工夫点や喫食者への思いをご記入ください。	
⑧	その他、ご質問等があればご記入ください。	
⑨	<p>首記の【写真について】を参考に、盛り付け後に「A:真上から撮影した写真1枚」と「B:斜めから撮影した1枚」の計2点を必ず添付してください。</p> <p>写真ファイルのタイトルは「応募者名_レシピ名A」、「応募者名_レシピ名B」とご記入ください。</p> <p>※次のような写真は避けてください:「光の反射するステンレス台の上での撮影」「フラッシュ撮影」「ピンボケ写真」</p> <p>※写真自体には何も記載せず、サイズも原寸サイズでお送りください。(画像はJPEGで、1000px以上のものをご用意ください)</p>	