



第2回
Fermentation

こだわりレシピ コンテスト

募集締切



2018



募集部門

おかず部門

主菜・副菜・丼物など

デザート部門

洋菓子・和菓子



応募要項

募集内容

- ①村田町に息づく発酵食品(味噌・糀・日本酒・酒粕・納豆など)を使ったレシピであること。
 - ②その他の発酵食品(ヨーグルト・チーズ・キムチ・甘酒・漬物・塩辛・お酢など)を使ったレシピであること。
 - ③春・夏・秋・冬・オールシーズンの中から、季節を選択すること。
 - ④未発表のオリジナルレシピであること。
- 上記の内容を満たし、おかず部門またはデザート部門を選択して応募すること。

参加方法

規定の応募用紙(裏面または町ホームページ、株式会社まちづくり村田ホームページよりダウンロード)に必要事項を記入し完成写真を添付の上、郵送またはメールにてご応募下さい。複数応募可。

参加資格

以下①~③のどれかに該当すること。①村田町在住者・町内勤務者・通学者 ②村田町の食文化に関心のある方 ③個人・家族・団体での参加も可能(飲食店関係者も可)

申込締切

平成30年12月20日(木)

選考方法

一次審査は応募用紙を元に、選考委員会が行います(平成31年1月中旬)。二次審査は、第一次審査を通過した作品を、専門家を含む選考委員とともに試食して商品化を観点に選考します(平成31年1月下旬)。最終選考は公開とし選考委員ならびに来場者に試食をおこない投票により選考いたします。

結果発表

まちづくり村田のHP・FB、村田町のHP・町広報誌にて発表し、広く周知します。

表彰について

最優秀賞2点(各部門ごと1点)、優秀賞6点へ表彰状および記念品を贈呈します。

その他

受賞作品に関する一切の権利は、村田町に帰属し、応募書類は、原則として返却しません。

平成30年 第2回 発酵こだわりレシピコンテスト 応募用紙

ふりがな			
応募者名	(才)	電話番号	
ご住所	〒		
対象項目	<input type="checkbox"/> 町内の一般 <input type="checkbox"/> 町内の飲食店関係者（店舗名 ）		<input type="checkbox"/> 町内へ通勤・通学している <input type="checkbox"/> 村田町の食文化に関心がある

レシピ名			
参加部門	<input type="checkbox"/> おかず部門 <input type="checkbox"/> デザート部門	おおよその材料費	1人前あたり 円
選んだ季節	春・夏・秋・冬・オールシーズン	使用した発酵食材	
材料（ 人分）	分量	つくり方	
PR・工夫したポイントなど	写真		
	<p style="text-align: center;">※別に印刷したものを貼付または同封いただいても構いません。</p>		