

平成30年度第19回三宅島産業祭
料理コンテスト 募集要項

第1 開催目的

三宅島産の食材を使用した料理コンテストを公募により開催し、三宅島の食材のPRと地産地消を推奨する。また、自由な発想により調理された作品を新たな料理レシピとして普及させ、消費拡大を図るとともに生産振興につなげていくことを目的とする。

第2 募集内容

次の要件を満たす料理とします。

料理のテーマ：三宅島産の食材を使ったおてがる一品料理。

- (1) 三宅島産の食材を使用した一品料理。
- (2) 独自に創作した料理であること。
- (3) 合成甘味料、合成着色料等は使用しないこと。ただし、缶詰、瓶詰等に含まれる不可分なものについてはこの限りでない。
- (4) 最終審査に進んだ場合、審査当日、審査員に対して料理を提供することが可能であること。

第3 応募資格

個人・グループ・親子等島民であればだれでも応募できます。(一般・プロは問いません)

第4 応募方法

指定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、作品の写真・イラスト等の提出が可能であれば写真又はイラスト等(裏面に氏名又はグループ名・作品タイトルを記載)を添付し、三宅村役場(事務局)または各出張所、三宅村商工会、三宅島観光協会へ提出して下さい。

第5 審査

審査は、産業祭検討委員を含む5名が審査員となり、審査基準に基づいて行います。

- (1) 審査基準
審査基準は、「新規性・独創性」「食味」「普及性」「利用性」「盛り付け」等とし、総合的に判断します。
 - ①新規性・独創性
創造的なアイデアに富んだ料理であるか。
 - ②食味
味、食感、食べやすさ等。
 - ③普及性
誰もがレシピを見れば簡単に調理できる料理であるか。
 - ④利用性
三宅島産の食材の特性を生かしているか、食材の入手は安易であるか。
 - ⑤盛り付け
彩り、美しさ、バランス。
 - ⑥その他
料理全体としての完成度はどうか。

(2) 審査方法

①1次審査（書類審査）

審査基準に基づき入賞作品として選定します。

書類審査終了後、入賞者には別途通知いたします。選考に漏れた方については改めて通知いたしませんので、予めご了承ください。

②最終審査

書類審査を通過した入賞作品を審査員の試食等により、最優秀賞、優秀賞、優良賞を決定します。

第6 表彰式

最終審査の結果発表後に、表彰と賞金（最優秀賞2万円、優秀賞1万円、優良賞5千円）の授与を行います。

第7 公表

入賞作品のレシピと写真を当日会場で展示し、三宅村のホームページ等に掲載します。

第8 スケジュール

募集期限：平成30年10月22日（月）まで（必着）

書類審査：募集期間終了後に実施。

最終審査：平成30年10月31日から11月2日（金）までの間を予定。

場所・時間 三宅小学校 調理室。17:45から20:00までを予定。

展示公表：平成30年11月17日（土）三宅島産業祭会場。

第9 その他

- (1) 応募いただいたレシピ等の資料は返却いたしかねますのでご了承ください。
- (2) 最終審査の調理にかかる材料、調味料および盛り付け皿等については応募者側でご用意ください。1次審査通過した方には入賞品を用意させていただきます。
- (3) 最終審査時における調理器具は事務局でも用意させていただきますが、なるべく持込のほどをお願いいたします。（包丁等切れにくい場合などがございます。）
- (4) 最終審査時に料理の写真撮影を行いますので、必要な方はランチョンマット、ナイフ、フォーク、箸、箸置き、花、花瓶等をご用意ください。
- (5) 応募作品に関する権利その他知的所有権については、主催者に帰属します。

第10 事務局

〒100-1212 東京都三宅島三宅村阿古497

三宅島産業祭「料理コンテスト」事務（観光産業課内）

電話：04994-5-0992