

第1回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 実施要領

1 趣旨

葛城市産の食材を活用した「ちゃんこ鍋」レシピを広く募集し、コンテストを開催することによって、ちゃんこ鍋の魅力を発信し、新たな名物の創出に繋げ、相撲発祥の地・葛城市のPRに地域全体で取り組むことを目的とする。

2 募集期間

令和5年6月15日（木）から令和5年7月31日（月）まで(必着)

3 応募資格

団体、個人、事業所、学生などプロ・アマ問わず、どなたでも応募可能。(ただし、小学生以下は保護者との共同作品とする)

4 応募条件

- (1) 葛城市産の農畜水産物を1品以上使用したちゃんこ鍋であること。
- (2) 材料費は1人前で1,000円以内とする。
- (3) 食材について、肉類(魚介類等)、野菜、キノコ類など、栄養バランスを考慮した物とすること。
- (4) 調理時間は1時間以内とし、手軽に作るができること。
- (5) 独自に創作した内容であること。市販の鍋の素等の、大幅に味を決めてしまうような調味料の使用は禁止とする。

5 応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、料理の写真を添えたうえで、メールもしくは郵送または持参にて応募する。

応募用紙は市ホームページからダウンロードするか、葛城市役所商工観光プロモーション課、及び葛城市内各公共施設、並びに道の駅ふたかみパーク當麻、道の駅かつらぎにて配布する。

6 注意事項

- (1) 一人(グループ)につき、ちゃんこ鍋1点のみの応募とする。
- (2) 材料(調味料を含む)の分量を漏れなく記載すること。
- (3) 応募用紙・写真は返却しない。なお、応募に係る費用は、応募者の負担とする。
- (4) 作品の著作権、映像、出版物等への使用権については、主催者に帰属する。
- (5) 応募作品(特に入賞作品)は、SNS・ホームページ等に掲載及びマスコミに情報提供を行う。
- (6) 他のコンクール等に未発表のものに限る。

7 審査方法及び審査基準

- (1) 一次審査は、書類選考により10組を選定する。
- (2) 二次審査は、9月中旬(予定)に行う書類審査と試食により3組を選定する。
試食は、予め参加者側で4人前の材料を準備し、応募用紙に記載の調理方法で、試食会場にて調理する。

※審査基準

- ① 見栄え： 食べてみたくなるような見た目や彩はあるか
- ② 汎用性： 商品化や家庭でも調理できるようなレシピとなっているか
- ③ 独創性： 創意工夫や独創性はあるか
- ④ 栄養： 個々の食材を生かし、栄養に偏りのない、バランスの取れた組み合わせとなっているか
- ⑤ 地産地消： 地域の食材を取り入れ、うまく活用できているか
- ⑥ 愛情： 食べる人の笑顔を考えているか

※二次審査における食材・調理道具・調味料等については応募者の負担とする。なお、主催者より食材等費用として1万円分の現金を支給する。

- (3) 決勝戦は道の駅かつらぎ多目的広場において11月に実施予定。
一般の来場者及び力士等の審査員による投票形式で優勝作品を決定する。決勝戦では300杯分を調理し、一般の来場者及び力士等の投票ポイントを設け、その合計ポイントで決定する。

※決勝戦における調理器具は主催者側で準備を行う。ただし、特殊な調理器具においてはこの限りではない。

※食材費は主催者より実費を支給する。また、食材の準備を行えない場合は、主催者が準備することも可。ただし、季節に応じた一般的な食材に限る。

※個人や少人数で申し込みされる方で、300杯分の調理が困難な場合は、主催側から人的支援などを行う。

※主催者側で、食品のアレルギー表示(21品目)について掲示を行う。

8 賞

- | | |
|-----|-------------------------------|
| 優勝 | 現金3万円及び副賞(葛城市の特産品詰め合わせ2万円相当。) |
| 準優勝 | 現金2万円及び副賞(葛城市の特産品詰め合わせ1万円相当。) |
| 3位 | 現金1万円及び副賞(葛城市の特産品詰め合わせ1万円相当。) |

9 優秀作品の活用

優勝作品は、道の駅ふたかみパーク當麻及び道の駅かつらぎなどで期間限定メニューとして販売する可能性がある。

優秀作品は、将来的に道の駅ふたかみパーク當麻及び道の駅かつらぎなどでお土産等に向けた商品化を行う可能性がある。

10 主催

葛城市、葛城市観光協会

11 応募先及び問い合わせ先

葛城市役所 産業観光部 商工観光プロモーション課

電話： 0745-44-5111

FAX： 0745-44-5008

メール： syoukou-kankou@city.katsuragi.lg.jp