

★ 第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト

第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 実施要領

1 趣旨

様々な食材やスープを活用した「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るとともに、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6年7月16日（火）から令和6年8月30日（金）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）材料費は4人前で2,500円以内とする。
- （2）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。
- （3）調理時間は1時間以内とし、手軽に作ることができること。
なお、調理時間には食材を切るなどの下準備・仕込みに要する時間を含めるものとする。
- （4）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、webエントリー、メール、郵送または持参して応募してください。

【webエントリー】

第2回けはやちゃんこ鍋コンテスト入力フォームはこちら（リンク貼り付け予定）

【メール】

市のホームページから応募用紙をダウンロードし、必要事項を入力し下記宛に提出

提出先：syoukou-kankou@city.katsuragi.lg.jp

【郵送・窓口】

葛城市役所商工観光プロモーション課、葛城市内各公共施設、道の駅ふたかみパーク当麻、道の駅かつらぎに設置している応募用紙に必要事項を記入、写真を添付して下記宛に郵送、または持参

提出先：葛城市役所 商工観光プロモーション課

〒639-2195 葛城市柿本166番地

6 注意事項

- （1）1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）の分量を正確に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) 作品の著作権は応募者に帰属するものとし、主催者は独占的利用許諾を有するものとする。
 - (5) 応募作品（特に入賞作品）は、広報・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。
- ただし、第1回けはやちゃんこ鍋コンテストへの応募作品はこの限りでない。

7 審査方法及び審査基準

- (1) 1次審査は、書類選考により6組を選定する。
- (2) 2次審査は、11月9日（土）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食材の彩はあるか
- 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

※2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) 決勝戦は葛城市役所當麻庁舎周辺エリアにおいて令和7年2月に実施予定。
一般の来場者及び特別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、一般の来場者及び特別審査員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。

※個人や少人数で申込みをされる方で、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。

※大量に調理することから、調理工程等を考慮して一部レシピの手順を変更して提供する場合がある。

※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

優秀作品は、給食での提供や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 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

別紙I

申請日	令和6年 月 日
(事務局記載欄) ID	-

第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 応募用紙

(個人の申請の場合) 応募者情報

フリガナ 氏名				年齢		歳
郵便番号		住所				
TEL			E-mail			

(団体等の申請の場合) グループ・事業者等情報

フリガナ グループ・事業者等 名称				フリガナ グループ 代表者 氏名		
グループ 代表等 年齢	歳	グループ 代表等住所			グループ 人数	人
TEL			E-mail			
どのような 集まりですか	家族 ・ 友人 ・ 職場 ・ 学校 ・ その他 ()					

レシピ情報

レシピ名
レシピのアピールポイント・誕生秘話など
送付先
【令和6年8月30日(金)必着】
(お問い合わせ先) 葛城市 商工観光プロモーション課 TEL 0745-44-5111 FAX 0745-44-5008 E-Mail syoukou-kankou@city.katsuragi.lg.jp

材料 (4人前)	・分量はg(グラム)、cc(シーシー)等で記載してください。 ・葛城市産の農畜水産物の前に、★を付けてください。										
(例) 白菜：半玉、豚肉：400g、ブラックタイガー：4尾、醤油：10ccなど											
作業工程	・必要に応じて下準備・作り方・仕上げなどに分けて調理工程、順番等を記入してください。 ・調理のコツ、ポイントがあれば記入してください。										
提出前のチェックリスト <table border="1"> <tr> <td>☐ チェック 1</td> <td>「第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 実施要領」を確認しました。</td> </tr> <tr> <td>☐ チェック 2</td> <td>オリジナルのレシピですか。</td> </tr> <tr> <td>☐ チェック 3</td> <td>料理の写真添付していますか。</td> </tr> <tr> <td>☐ チェック 4</td> <td>令和6年11月9日(予定)の二次審査、令和7年2月頃の決勝戦に参加できますか。</td> </tr> <tr> <td>☐ チェック 5</td> <td>優秀作品となったときに、商品化や給食等でレシピを用いても良いですか。</td> </tr> </table>		☐ チェック 1	「第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 実施要領」を確認しました。	☐ チェック 2	オリジナルのレシピですか。	☐ チェック 3	料理の写真添付していますか。	☐ チェック 4	令和6年11月9日(予定)の二次審査、令和7年2月頃の決勝戦に参加できますか。	☐ チェック 5	優秀作品となったときに、商品化や給食等でレシピを用いても良いですか。
☐ チェック 1	「第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 実施要領」を確認しました。										
☐ チェック 2	オリジナルのレシピですか。										
☐ チェック 3	料理の写真添付していますか。										
☐ チェック 4	令和6年11月9日(予定)の二次審査、令和7年2月頃の決勝戦に参加できますか。										
☐ チェック 5	優秀作品となったときに、商品化や給食等でレシピを用いても良いですか。										

別紙I

記入例

申請日	令和6年 月 日
(事務局記載欄) ID	-

第2回 けはやちゃんこ鍋コンテスト 応募用紙

(個人の申請の場合) 応募者情報

フリガナ	記入例	年齢		歳
氏名				
郵便番号				
TEL			E-mail	

(団体等の申請の場合) グループ・事業者等情報

フリガナ	カツラギ				フリガナ	カツラギ タロウ	
グループ・事業者等名称	チーム葛城				グループ代表者氏名	葛城 太郎	
グループ代表等年齢	36	歳	グループ代表等住所	葛城市柿本166番地		グループ人数	4人
TEL	0745-44-5111			E-mail	syoukou-kankou@city.katsuragi.jp		
どのような集まりですか	☒ 家族 ・ 友人 ・ 職場 ・ 学校 ・ その他 ()						

レシピ情報

レシピ名

レシピのアピールポイント・誕生秘話など

送付先

【令和6年8月30日(金)必着】

(お問い合わせ先)
葛城市 商工観光プロモーション課
TEL 0745-44-5111
FAX 0745-44-5008
E-Mail syoukou-kankou@city.katsuragi.lg.jp

材料 (4人前)	・分量はg(グラム)、cc(シーシー)等で記載してください。 ・葛城市産の農畜水産物の前に、★を付けてください。
(例) 白菜：半玉、豚肉：400g、ブラックタイガー：4尾、醤油：10ccなど ・A→鶏がらスープ：大さじ1、かつおだし：小さじ2、生姜のすりおろし：大さじ2、塩：小さじ2、にんにくのすりおろし：2かけ分 ・水：800cc ・椎茸：4枚(40g) ★・白菜：1/8個(300g) ・絹ごし豆腐：1/2丁(200g) ★・人参：1/3本(50g) ・長ねぎ：2本(400g) ・油揚げ：2枚(60g) ・くずきり：30g ★・水菜：1/2袋(100g) ・B→長ねぎ(みじん切り)：10cm分、生姜(みじん切り)：20g、片栗粉：大さじ1、料理酒：大さじ1、醤油：大さじ1 ・鶏ひき肉：300g	
作業工程	・必要に応じて下準備・作り方・仕上げなどに分けて調理工程、順番等を記入してください。 ・調理のコツ、ポイントがあれば記入してください。
① 野菜を切る。(白菜→ざく切り、人参→輪切り、長ねぎ→ななめ切り、水菜→ざく切り、椎茸→1/4) ② 鍋に水を入れ、Aを合わせて煮立てる。 ③ 水の通りにくい野菜から順に加え、5分～10分煮込む。 ④ 鶏ひき肉とBを合わせてこね、鶏だんごを作る。 ⑤ 鶏だんごを入れて、火を通す。 ⑥ 油揚げ、絹ごし豆腐、くずきりを食べやすい大きさに切り、加える。 ⑦ 全体に火が通れば完成!	
提出前のチェックリスト	
☒ チェック 1	「第2回 けはやちゃんご鍋コンテスト 実施要領」を確認しました。
☒ チェック 2	オリジナルのレシピですか。
☒ チェック 3	料理の写真添付していますか。
☒ チェック 4	令和6年11月9日(予定)の二次審査、令和7年2月頃の決勝戦に参加できますか。
☒ チェック 5	優秀作品となったときに、商品化や給食等でレシピを用いても良いですか。