

Yamanashi Gibier



Cooking Contest

やまなしジビエ 料理コンテスト

「やまなしジビエ」の魅力的な料理レシピを大募集!

応募締切：令和3年9月17日(金) 17:00必着

● 審査日程

最終審査・表彰式：令和3年11月6日(土)

(事前に書類による1次審査を行い、上位5名による調理・実食を審査)

● 各賞(表彰状及びトロフィーの授与)

最優秀賞 1名、優秀賞 2名、特別賞 2名

応募条件・審査方法等の詳細は裏面をご覧ください。



おいしい未来へ
やまなし

お問い合わせ・応募先

山梨県農政部販売・輸出支援課 国内販売支援担当

TEL: 055-223-1603 Mail: nou-han@pref.yamanashi.lg.jp

Yamanashi Gibier Cooking Contest

応募資格

- ・個人名での応募とする(プロ、アマチュア及び年齢は不問)。
- ・最終審査で調理可能な方。
(日時:令和3年11月6日(土) 場所:山梨学院短期大学)
- ・応募した料理のレシピや画像等を山梨県内の飲食店等で無償使用することに承諾いただける方。
- ・応募や最終審査に係る切手代・交通費などの費用を負担いただける方。

応募規定

- ・「やまなしジビエ(シカ肉)」をメインとした料理であれば、その他の食材は自由です。
- ・調理時間は仕込みから盛り付けまで180分以内(調理時間は120分以内とし、下ごしらえが必要な場合は60分加算可能)とします。
- ・他のコンテストへの応募及び受賞経歴のない未発表の自作レシピとします。

応募方法

- ・山梨県公式HP(下記URL)より応募用紙を取得し、必要事項を記入の上、料理写真を添付し、メールまたは郵送にて応募してください。
応募締切:令和3年9月17日(金)17:00必着
https://www.pref.yamanashi.jp/nou-han/gibier/gibier_contest2021.html

※上記HP内の募集要項を熟読し、内容を承諾いただいた上で御応募ください。



最終審査会場

山梨学院短期大学 51号館-204実習室
(〒400-8575 山梨県甲府市酒折2-4-5)

審査方法

<1次審査>

- ・応募いただいたレシピの内容について書類審査を実施します。
- ・上位5名が最終審査に進むことができます。
(1次審査結果:審査通過者あてに10月15日(金)までに発送予定)

【審査項目】(6項目×5点=計30点満点)

- ①視覚性、②独創性、③汎用性、④調理性、⑤安全性、⑥山梨らしさ

<最終審査>

- ・応募いただいた料理の調理・実食を行い、各賞受賞者を決定。

【審査項目】(2項目 計20点満点)

- ①活用性(5点)、②おいしさ(15点)

注意事項

- ・応募いただいたレシピ等の資料は返却できません。
- ・1人あたりの応募数の上限は設けませんが、最終審査に進出する際は最高点の1点に制限します。
- ・料理の画像は1次審査に使用するため、応募の際は鮮明な画像を提出してください。
- ・最終審査に関する食材以外は自己負担となります。
- ・最終審査での調理は、応募者1名で調理していただきますが、補助者2名までの参加も可能とします。
- ・審査内容に関する問い合わせには、一切お答えできませんのであらかじめ御了承ください。
- ・応募者の氏名、住所等の個人情報、本応募に関連する用途に限り使用します。なお、レシピ集などにより応募者氏名及び住所地市町村名を公表する場合がありますため、御了承ください。
- ・応募された全ての項目は、webサイト、印刷物、レシピにより調理された商品の販売等に使用する販売促進物等に使用場合があります。この場合、一切の権利は主催者に帰属します。

やまなしジビエ購入可能施設

施設名	連絡先		
富士河口湖町ジビエ処理加工施設	富士河口湖町役場 農林課	富士河口湖町船津1700	TEL:0555-72-1115
丹波山村ジビエ肉処理加工施設	(株)アットホームサポーターズ	丹波山村632	TEL:0428-88-0789
早川町ジビエ処理加工施設	(株)YAMATO	早川町草塩503	TEL:0556-48-8086
明野ジビエ肉処理加工施設	処理施設責任者 五味 力	北杜市明野町上手8292-2	TEL:090-2642-2929