

第6回

下関漁港

あんこう 学生料理グランプリ

応募締切 令和6年 1/19 金 必着

審査員特別賞受賞レシピ

回鍋鮫鯨



グランプリ受賞レシピ

あん肝たっぷりカツサンド



準グランプリ受賞レシピ

あぶり あんこうの茶碗蒸し



準グランプリ受賞レシピ

ガバオ風あんこう炒めご飯



今回のテーマ

下関のソウルフードへ!
美味しさ発見!
私のあんこう料理

※写真は第5回の受賞作品です。



応募対象 下関市内の学校の学生、生徒。
※個人での参加に限る。

応募要領

- 〈募集テーマ〉** 「下関のソウルフードへ! 美味しさ発見! 私のあんこう料理」
- 〈要件〉**
- ①下関漁産産のあんこうを使用する料理
 - ②独自に創作した料理
 - ③レシピは2人前とし、作品に係る経費は1人前あたり1,000円以内
 - ④調理時間は45分以内(後片づけの時間は含まない)
 - ⑤あんこうは下処理を終えた状態のものを使用。使用するあんこうの部位は自由。
※加工品などを使用する際はレシピに明記すること。

審査

- 1次審査(書類審査)
レシピを中心に全体のバランスを考慮し審査を行い、1次審査通過者(8名以内)を選出する。
1次審査通過者には、令和6年1月29日(月)までに通知する。
- 2次審査(実技審査)
下記の日時及び会場において、1次審査通過者によりオープンキッチンで調理実演を行い、審査委員による試食審査を行う。
〈日程〉令和6年2月3日(土) 10:30(調理開始時間)
〈会場〉下関市地方卸売市場唐戸市場魚食普及センター
下関市唐戸町5番50号
電話 083-231-1440(下関市市場流通課)

※新型コロナウイルスの感染拡大に伴い変更となる可能性あり。

審査基準

- テーマに沿って
- おいしさ(あんこうの持っている特性が美味しく活かされ、消費拡大に貢献できるか。)
 - アイデア(色合いや盛り付け、効果的に調理できる工夫があるか。)
 - メニュー化(食べてみたい、作ってみたいと思えるレシピとなっているか。)
- などの項目について総合的に採点します。

表彰

- グランプリ(1点)……賞状、副賞(選べる調理器具3万円相当、あんこうセット)
 - 準グランプリ(2点)……賞状、副賞(「ぶちうま! 山口」カタログギフト、あんこうセット)
 - 審査員特別賞(1点)……賞状、副賞(あんこうセット)
 - 参加賞(2次審査出場者全員)
- ※グランプリ受賞作品は、次年度、全国漁業協同組合連合会主催のシーフード料理コンクールに推薦する。
- ・シーフード料理コンクールの募集テーマによっては、受賞レシピにアレンジを加えてもらう可能性がある。
 - ・書類審査を通過した場合、東京会場で実技審査となる。本人(1名分)の旅費、宿泊費は主催者から別途支給予定。同伴者がいる場合は、当協議会から同伴者1名分の旅費、宿泊費を支給する。

審査員

山口県食生活改善推進協議会	会長	家根内 清美
割烹旅館 寿美礼	代表取締役社長	和田 健資
(一社)山口県調理師団体連合会	理事	中越 祐一
おぼんざい屋 永	店主	藤本 法子
下関中央魚市場(株)	代表取締役	波田 慎治
山口県以東機船底曳網漁業協同組合	代表理事組合長	宮本 洋平
下関水産物卸協同組合	副理事長	末 永智裕

応募方法

応募用紙に必要事項を記入のうえ、作品のカラー写真1枚を貼付し、下記住所へ郵送するか、下記URL掲載の応募用紙をダウンロードし、Eメールに添付して送付すること。

〈応募先〉

- ①郵送 / 〒750-0067 下関市大和町1-16-1
下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会事務局
 - ②Eメール / a16401@pref.yamaguchi.lg.jp
- 〈応募締切〉** 令和6年1月19日(金)必着
下関おきそホームページ
<https://shimonoseki-okisoko.amebaownd.com/>

下関おきそこ 検索

