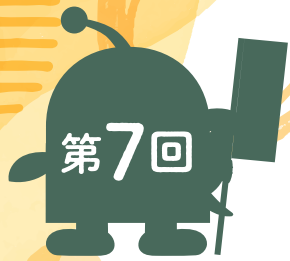


水揚げ日本一!



第7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

12/26 必着

審査員 特別賞受賞 レシピ

あんこう照り焼きバーグ



グランプリ 受賞レシピ

ぱくっとあんこうコロネ



準グランプリ 受賞レシピ

あんこうコシーニャ

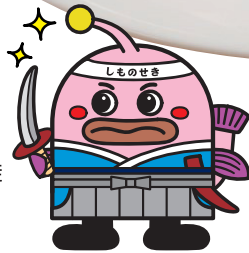


準グランプリ 受賞レシピ

日本の心 長州藩にありけり



※写真は第6回の 受賞作品です。



今回のテーマ

下関のソウルフードへ! 絶対推したい♥ 私のおんこう料理

応募対象 下関市内の学校に通学する学生、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! 絶対推したい♥ 私のおんこう料理」
- 〈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1,500円程度
 - ④調理時間は50分以内(全てこの時間内で完成できるもの)
 - ⑤あんこうは下処理を終えた状態のものを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の上審査を行い、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7年1月20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7年2月1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)

※感染症の流行等に伴い変更となる場合があります。

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、作ってみたいと思う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(下関水産振興局内)
 - ②Eメール/a16401@pref.yamaguchi.lg.jp
- 〈応募締切〉令和6年12月26日(木) 必着
下関おきそホームページ
<https://shimonoseki-okisoko.amebaownd.com/>

下関おきそ

検索

