

第7回四日市萬古焼土鍋料理グランプリ

～「ご当地四日市〇〇鍋」創作コンテスト予選大会～

出店募集要項

萬古陶磁器振興協同組合連合会

主旨

これまで、第1回四日市萬古焼土鍋料理グランプリから第6回四日市土鍋料理グランプリまで、延べ63軒の飲食店の皆様に出店していただきました。

その経験の中で、四日市の地元住民から全国の皆様にまで発信できるような「四日市〇〇鍋」いう名物土鍋料理を創り出そうと考えました。今回から3年間は「四日市〇〇鍋」創作コンテストの予選大会とし、予選を勝ち上がった土鍋料理で4年後の決勝大会を行い「四日市〇〇鍋」を決定していきたいと思っております。

四日市の飲食店の皆様には、四日市を更に盛り上げていくために今まで以上にご協力をお願いしたいと思っております。四日市の名物となるような土鍋料理を創り出すために今回からの土鍋料理グランプリに奮ってご参加いただきたいと思っております。

開催日時

平成31年2月3日(日) 10時開催 15時終了予定

開催場所

萬古神社・ばんこの里会館界限

参加資格団体

- ・今回の趣旨を理解し、実行委員会が相応しいと認めた四日市の事業者、
- ・四日市商工会議所の推薦する事業者、団体
- ・四日市商工会議所会員

概要

三重の食材を料理の一部に必ず使用して頂きます。

土鍋を使用したスープ系土鍋料理に限定します。

来場者には、300円～/杯で購入した各お店の料理を食べ比べて頂き、味、食材、インパクトなどの観点から「**四日市〇〇鍋**」に**ふさわしいと思う土鍋料理にビー玉を投票して頂きます。**

今回から専門家にも味、食材、インパクトなどの観点から審査していただき、各メニューに順位による得点を付けていただきます。

来場者投票数と専門家による審査得点数の合計得点で1位～3位になったメニューに4年後の決勝大会参加の権利が授与されます。

申込方法 別紙の出店申込書をメールで添付して頂くか、実行委員会事務局へ直接ご持参頂くか、郵送にてお送り下さい。

① 第7回四日市萬古焼土鍋料理グランプリ参加申込書

② ホームページ以外で申し込まれる方は、エントリー土鍋料理の写真とレシピ(写真やレシピはチラシやHP等で紹介致します)を、デジタルデータとして9月28日(金)までに提出して下さい)

9月28日(金) 必着厳守

〒510-0035 四日市市陶栄町3番18号

TEL059-331-3496 fax059-331-5914

萬古陶磁器卸商業協同組合 担当石崎

E-mail:bansyou@m6.cty-net.ne.jp

出店場所 当日の場所は、事前に当実行委員会で公正に抽選して決めさせていただきますのでご了承願います。

準備設営 準備設営時間帯 8時～10時
(予定) 車両進入時間帯 8時～9時 15時30分以降(終了後30分以降)

駐車証 各団体につき1台分発行

出店料 10,000円 出店料については、理由のいかんにかかわらずご返金致しかねますので、予めご了承ください。

販売容器 販売容器(カップ)は、本委員会指定のカップのみとします
出店申込書に1チームあたりの必要個数を記入し、購入して頂きます
(10円/個(税込)×50個単位)
※購入後の返却は出来ません

振込先 下記口座へ出店料をお振込み下さい
(手数料をご負担下さい)
口座No. 百五銀行川原町支店 当座 176192
萬古陶磁器振興協同組合連合会
(バンコトウジキシンコウキョウドウクミアイレンゴウカイ)

販売価格 1杯300円～(100円単位の価格で上限なし) *300円未満は失格

- 禁止事項 次の行為については、全て禁止事項とする(失格処分あり)
- ① 販売開始合図前の販売
 - ② 300 円未満の価格にての販売
 - ③ 販促品付き販売(飲料・漬物等添え物や景品など)
 - ④ 各チーム参加者・関係者による自己チームへの投票
 - ⑤ その他実行委員会の指示に従わない場合

- 審査方法 来場者による審査
- ① 来場者が土鍋料理を購入して頂き、購入の際に投票用のビー玉を渡し、飲食後、味、食材、インパクトなどの観点から好みの土鍋料理に投票して頂く(本部席)
 - ② 販売開始から投票終了(概ね 14 時頃)までの各チームの投票数を集計します。

専門家による審査

- ① 味、食材、インパクトなどの観点から全メニューに順位を付けて頂き、順位に合わせて得点を付けます。

※来場者による投票数と専門家による得点の合計で順位を決定します。

※今回の予選で 3 位までに入って決勝大会に出場できる権利を獲得した団体も、土鍋料理の内容を変更すれば翌年の予選大会に出場できます。その翌年の予選大会でも 3 位までに入り決勝大会に出場できる権利を獲得した場合、決勝大会に 2 つの土鍋料理で出場することができますし 1 つの権利をキャンセルすることもできます。

各賞 優勝 準優勝 3 位 特別賞

保健所の指導

現地での調理作業は絶対に行わないで下さい
事前の調理は保健所の許可のある施設で調理を行って下さい
従事者は常に清潔な専用の衣服を着用して下さい
従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった時、又はその恐れがある時は業務に従事させないで下さい
食品の取り扱いに当たっては、手指の洗浄消毒を行って下さい
所内には、みだりに従事者以外の者を入れさせないで下さい
所内の周囲又は路上に汚物、汚液、食品残を捨てないで下さい

検便検査について

- ・食品の調理・加工に従事される方は、所轄保健所の衛生指導により、調理を担当される方全てに『赤痢菌・サルモネラ菌・チフス菌・パラチフス菌』の検査をして頂き、「検便検査済証」のコピーを提出して頂きます。
但し、現在事業を営まれている方で、今年度の交付済の「従業者手帳」をお持ちの方もしくは、実施日起算過去一年間に同様の検査を受けられ、既に「検便検査済証」をお持ちの方は、検査の必要は有りませんので、そのコピーを出店申し込みの際必ず添付の上提出して下さい。

その他について

- ・火気の取り扱いや鍋料理の受け渡しには十分注意し、参加者や来場者への安全を図って下さい
- ・余った物やゴミは原則持ち帰りです 各チーム責任を持って処理して下さい
- ・仮設水場は大変込み合いますので、お互い協力し合ってください
- ・出店物の搬入・搬出・管理・販売等は、全て各人の責任において行って下さい。期間中の出店物に対し、汚損・破損・損傷・盗難・トラブル等が生じた場合、主催者は責任を負いかねます。

出店説明会

11月下旬に出店者説明会を開催致しますので、必ず1名は出席して下さい。詳細は後日連絡致します。