

「ご当地四日市鍋」創作コンテスト第2回予選大会

レシピ募集

<コンテスト主旨>

四日市萬古焼の土鍋は全国の土鍋市場の約80%を占める萬古焼の代表的な商品です。その土鍋を使った四日市を代表するご当地土鍋料理を創り出すイベントとして前回に引き続き第2回予選大会を行います。

前回の第1回予選大会は飲食業を営む方のみ参加とさせていただいておりましたが、今回より一般の方々から幅広くレシピを募集することになりました。

2020年に第2回予選大会、2021年に第3回予選大会、そして2022年に決勝大会を行い「ご当地四日市鍋」を決定するという4年がかりの壮大なイベントです。

この「ご当地四日市鍋」という名物土鍋料理を四日市の地元住民のみならず全国の皆様にまで発信できるように広めていきたいと考えています。四日市に思いを込めた土鍋料理を創っていただき、奮って参加していただきたいと思っております。

<募集要項>

募集テーマ 「ご当地四日市鍋」を連想させるような独創的な土鍋料理

食材について 四日市産の食材（調味料を含む）を1品以上使用すること

募集期間 2019年11月31日締切り

審査方法 12月に専門家審査員によりレシピを基に1次審査を行い5チームを選考し、予選大会当日（2020年2月2日）に試食による2次審査を行い2022年の決勝大会に出場する1チームを選考する。

審査項目

- ①味覚（味、飽きない味、なじみやすい味）
- ②独創性（料理内容に新規性、創意工夫があるか）
- ③利用性（四日市産食材が活かされているか）
- ④普及性（ご当地四日市鍋の消費拡大に合っているか）
- ⑤土鍋特性（土鍋料理としての特性をうまく利用した料理か）

応募条件	<p>① 県内外問わず、どなたでも応募可能です。1次審査で選考された5チームの方は予選大会当日（2020年2月2日）に審査員3名分の試食料理を予選大会会場まで持って来ていただく事になります。試食料理はあらかじめご自宅で調理した料理を土鍋のままご持参いただき審査会場で温めて試食します。予選大会会場の場所は下記にあります実行委員会事務局の住所になります。</p> <p>② 1次審査で選考された5チーム方々には、12月中に事務局より連絡いたします。</p>
応募方法	<p>別紙の「ご当地四日市鍋」創作コンテストレシピ申込書に必要事項を記入し、料理完成画像を添付し、実行委員会事務局へメールするか、メールが不可能な場合は申込書に料理写真を貼って事務局へ郵送してください。（レシピはご当地四日市鍋に選ばれた際には公開しますのでご承知ください）</p>
賞品	<p>審査員による試食の2次審査で1位に選ばれたチームには豪華萬古焼土鍋セットをプレゼントします。</p>
スケジュール	<p>2019年11月31日 レシピ募集締切り</p> <p>2019年12月 レシピを基に1次審査 審査後、選考された5チームに連絡</p> <p>2020年2月2日 審査員による試食2次審査 審査後、2022年の決勝大会に出場できる1チームを発表</p>

<ご当地四日市鍋創作コンテスト実行委員会事務局>

〒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