

# ～「ご当地四日市鍋」創作コンテスト第2回予選大会～

## 出店募集要項

萬古陶磁器振興協同組合連合会

主旨 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。2020年に第2回予選大会、2021年に第3回予選大会、2022年に決勝大会を行って「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、奮って出店していただきたいと思ひます。

開催日時 2020年2月2日(日) 10時開催 15時終了予定

開催場所 萬古神社及びばんこの里会館周辺

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 **「ご当地四日市鍋」を連想させるようなストーリー性のある独創的な土鍋料理を希望します。**

**四日市産の食材(調味料を含む)を料理の一部に必ず使用して頂きます。**

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、味覚、独創性、利用性、普及性、土鍋特性などの観点から**「ご当地四日市鍋」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。**

**3名の専門家審査員にも同様の観点から審査していただき、各メニューに採点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審査員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2022年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・レシピ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 ご当地四日市鍋創作コンテスト第2回予選大会出店申込書・レシピ

- 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画像とレシピ(画像はチラシやHP等で紹介致します)を、デジタルデータとして9月27日(金)までに提出して下さい

## 9月27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  
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。

※出店料をお支払い頂ければ売上金は全て出店者分となります。

※当日は全てチケット制となりますので、イベント終了後、事務局でチケット枚数を申告して頂き、後日売上金を送金いたします。  
尚、送金手数料は差し引かせていただきます。

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。  
容器は内径で直径10.5cm深さ5cmのプラスチック容器です。  
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

当日ご用意いただく食数

各店舗にビー玉を 200 個ずつお渡しする予定ですので、200 食を目安としてご用意いただく事を希望します。

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、味覚、独創性、利用性、普及性、土鍋特性などの観点から好みの土鍋料理に投票して頂く
- ② 販売開始から投票終了(14 時)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 味覚、独創性、利用性、普及性、土鍋特性などの観点から全メニューに採点して頂き、順位に合わせて得点を付けます。(審査員採点表は別紙参照)

※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。決勝大会に出場できる権利を複数獲得した場合、決勝大会に複数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

1 位、2 位、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
- ・当日は消火器を1店舗につき1台持参して下さい。
- ・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。

審査員採点表

項目	内容	配点
味覚	味、飽きない味、なじみやすい味	20点満点
独創性	料理内容に新規性、創意工夫があるか	20点満点
利用性	四日市産食材(三重県産食材)が活かされているか	20点満点
普及性	「ご当地四日市鍋」の消費拡大に合っているか	20点満点
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	10点満点
審査員加算	その他審査員の所感による加算	10点満点
		合計100点満点