

## 【開催要項】

### 1. 開催日程

平成29年11月25日（土）13:00～17:15

### 2. 開催場所

山形県立米沢栄養大学 D棟1階 調理実習室

〒992-0025 山形県米沢市通町6丁目15-1

TEL 0238-22-7330

### 3. 募集条件

- ・乾燥した館山りんごを使ったレシピを応募してください。
- ・書類審査を通過した方は、レシピコンテスト当日、そのレシピで実際に調理していただきます。
- ・応募作品の使用権、その他 Web での公開に要する権利は主催者に帰属します。

### 4. 募集対象

一般（個人およびグループでの参加も可）

### 5. 応募方法

コンテストチラシ裏面の応募用紙に必要事項を記入し、平成29年10月9日(月)必着とし、郵送または Web からの申込にて、ご応募ください。（応募先はコンテストチラシ表面、応募方法参照）

### 6. 審査基準

#### <書類審査基準>

書類審査では、以下の審査基準に基づき、審査を行い、優秀作品10点程度を選定します。

書類審査：10月中旬

項目	内容	配点
食材の活用	食材の魅力を引き出しているか	30
アイデアの斬新性	新奇性、創意工夫	20
合 計		50

※審査は、主催及び関係者で行う予定です。

#### <試食審査基準>

試食審査では、以下の審査基準に基づき、審査を行い優勝、準優勝、3位を選定します。

試食審査：11月25日(土) 13:00～17:15

項目	内容	配点
食材の活用	食材の魅力を引き出しているか	30
アイデアの斬新性	新奇性、創意工夫	20
見た目の美しさ	盛り付け	20
美味しさ	料理の味	30
合 計		100

※審査員は、主催、共催、協賛及び関係者で審査を行う予定です。

### 7. 書類審査通過決定通知

書類審査通過の方のみ10月下旬頃、書類審査通過通知とともに、開催の詳細及び試作用の乾燥りんごを郵送にてお送りいたします。

※書類選考にもれた方への通知はいたしませんので、ご了承願います。

■問い合わせ先：山形大学米沢キャンパス事務部研究支援担当／鹿野（かの）TEL：0238-26-3004

## <乾燥りんごの調理のヒント> ～加工事例（参考）～

乾燥リンゴだけを粉末化すると糖分により結合しやすくなります。  
使用する材料と一緒にミキサーやミルサーなどでミキシングすることで、より効果的に粉末化することができます。

### ■乾燥リンゴ



### ■グラニュー糖、乾燥りんごと一緒にミルサーにかける (比率 / グラニュー糖：10、乾燥りんご：5)



### ■薄力粉、乾燥りんごと一緒にミルサーにかける (比率 / 薄力粉：10、乾燥りんご：5)

