

## 【開催要項】

### 1. 開催日程

平成30年11月23日（金）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

- ・常温乾燥したデラウェア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30年10月10日(水)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（予定）

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23日(金) 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デラウェア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

## <乾燥デラウェアの調理のヒント> ～加工事例（参考）～

乾燥デラウェア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。

### ■乾燥デラウェア



### ■グラニュー糖、乾燥デラウェアと一緒にミルサーにかける (比率 / グラニュー糖：1 乾燥デラウェア：1)



### ■薄力粉、乾燥デラウェアと一緒にミルサーにかける (比率 / 薄力粉：1 乾燥デラウェア：1)

