

【開催要項】

1. 開催日程

令和元年12月14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

- ・常温乾燥した秘伝豆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、令和元年10月20日(日)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8点程度を選定します。

書類審査：10月下旬(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：12月14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11月上旬頃、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秘伝豆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、ご了承ください。

<乾燥秘伝豆の調理のヒント> ～加工事例（参考）～

乾燥秘伝豆はそのまま粉末化し、その他の材料と混ぜ合わせることも可能です。

また、粉末化せずに水などの液体に浸け戻し使用することも可能です。

※加熱処理したものを乾燥しておりますのでそのまま食す事ができます。

■乾燥秘伝豆



水に浸す



2時間30分経過

■家庭用のミルサーなどをご利用いただければ、簡単に粉末化することが出来ます。

また、使用する他の粉末材料と一緒に粉碎いただくのも方法のひとつです。

※粉碎した秘伝豆の粒子を変えることにより、舌触りや口どけ、香りに違いが出ます。

