

地域と大学と
企業をむすぶ
産学官金連携企画

第3回 ドライフーズ レシピコンテスト 2018開催

デラウェアスイーツ編

山形大学の“常温乾燥技術”を用いて乾燥したものを
食材としたレシピコンテストを開催します！
3回目のテーマは、地域の特産品デラウェアのスイーツ編。
新たな食材として加工した、乾燥デラウェア(レーズン)の
楽しいアイデアをお待ちしております！

優勝

10万円

準優勝

5万円

第3位

3万円

※賞金は、1グループに対しての金額です。

参加賞

試食審査参加者で受賞以外の方

レシピ募集期間

2018年7月3日(火) ▶ 10月10日(水)

応募開始

事業説明会
7月13日(金)

応募締切
10月10日(水)

書類審査

書類審査通過決定通知
10月下旬～11月上旬頃

レシピコンテスト開催
11月23日(金・祝)

その場で試食審査
結果発表

募集要項

- 応募条件 / 乾燥したデラウェアを使ったスイーツのレシピを応募してください。
・書類審査を通過した方は、レシピコンテストの当日、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。
- 応募対象 / 一般(個人およびグループでの参加可)
- 応募方法 / ①ホームページの場合 / 下記URLへアクセスし、必要事項を記入し申込フォームよりご応募ください。
http://vegea.jp/recipe2018_form/
※イメージ図はJPEGのデータを添付してください。
②郵送の場合 / 裏面の応募用紙へ必要事項を記入し、下記あて先まで郵送にてご応募ください。※コピーしてご利用ください。
〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16 山形大学米沢キャンパス 事務部 研究支援担当「ドライフーズレシピコンテスト」係 宛て
- 応募必切 / 2018年10月10日(水)必着
- 書類審査基準 / 食材の活用、アイデアの斬新性
- 試食審査基準 / 食材の活用、アイデアの斬新性、見た目の美しさ、美味しさ
- 通過決定通知 / 書類審査通過の方のみ、10月下旬頃郵送にてお知らせします。コンテスト開催の詳しい内容と、試作用の乾燥デラウェアも併せて同封いたします。※書類選考にもれた方への通知はいたしませんので予めご了承ください。



レシピコンテストについて

- 開催日時 / 2018年11月23日(金・祝) 13:00~17:15
- 会場 / 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6-15-1
TEL / 0238-22-7330



- 参加対象 / 書類審査通過の個人またはグループ
※応募いただいた作品の中から参加者を選考、参加通知をもって受付とさせていただきます。
※乾燥デラウェア以外の食材は各自ご準備いただけます。
※会場までの交通費は自己負担となります。
- 審査方法 / 応募したレシピで実際に調理していただきます。その場で審査員が食後、審査の上順位を決定します。
※調理時間 3時間
- 問い合わせ / 山形大学米沢キャンパス 事務部 研究支援担当
TEL 0238-26-3004 / FAX 0238-26-3401
E-mail koukenkyu@jm.kj.yamagata-u.ac.jp

事業説明会 開催

日時 / 2018年7月13日(金) 12:10~
会場 / 山形県立米沢栄養大学 D棟3階 D301教室
内容 / レシピコンテストについての詳細を説明します
※説明会に参加できない場合でも、電話やメールにて対応いたしますので、お気軽にお問い合わせください。

第3回 ドライフーズレシピコンテスト2018 ～デラウェアスイーツ編～

応募用紙

※応募作品が複数ある場合は、1作品ごとに1応募用紙にご記入ください。

ふりがな		代表者 以外の 参加者名	ふりがな
代表者ご氏名			
代表者ご住所 (通知送付先)	〒 -		ふりがな
代表者ご連絡先	自宅・携帯・その他() TEL		ふりがな
E-mail			

作品タイトル		
レシピ詳細	材 料・分 量 (人 分)	作 り 方

●食材の活かし方	●イメージ図(イラスト)
●工夫した点などPRポイント	

注意事項

※上記応募用紙に必要事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。※応募用紙一式は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。※ご記入いただいた個人情報、採用選考、結果の通知・ご連絡の目的のみで利用させていただきます。ただし、受賞発表時は、グループ名及び氏名を公表させていただきます。

事務局記入欄

受付日	月 日	番号	
-----	----------	----	--