

「熊野のおさかな 生すり身（仮称）」料理レシピコンテスト 募集要項

■募集料理

熊野市の水産業の活性化の一環として、熊野漁業協同組合がこのたび開発した「熊野のおさかな生すり身（仮称）」を使用した、健康で美味しいレシピを大募集！ごはん、おかず、おやつとジャンルは自由です。みなさまのステキなレシピをお待ちしております！

■応募期間

平成 29 年 10 月 12 日（木） ～ 平成 29 年 11 月 12 日（日）

■入賞と賞品

入賞：10 組

賞品：5,000 円相当の商品券 もしくは、熊野のお魚 5,000 円相当（干物、鮮魚等）

「熊野のおさかな生すり身（仮称）」レシピ集への掲載。

■審査方法

熊野漁業協同組合料理レシピコンテスト事務局が、応募書類をもとに決定いたします。

※ 応募時の商品名は熊野のおさかな生すり身（仮称）とし、レシピが決まったあと、主催者が商品名を決定します。

※入賞者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

■応募方法

応募希望者には、先着で 20 名様に「熊野のおさかな生すり身（仮称）」500g をお送りします。

※応募希望者は下記、みえご縁市場「熊野のおさかな生すり身（仮称）」料理レシピコンテスト係まで、メールで、件名に「レシピコンテスト参加希望」とご記入の上、送付希望先の郵便番号・住所・氏名・電話番号（携帯など昼間に連絡を取れる番号も）・メールアドレスをご記入の上、ご応募ください。

（なお発送をもって発表に代えさせていただきますので、商品が送られない場合があることご了承ください）

「熊野のおさかな生すり身（仮称）」はカマス、シイラ、カンパチのいずれかを冷凍状態でお送りします。種類は選べません。お送りしたすり身を原材料として 3~4 名分のレシピをお考えください。

E メール、または専用のホームページよりご応募下さい。（郵送も可）

※すり身をお送りした方には必ずレシピを作成して頂きます。（ご応募がなかった方には、商品代金送料込みの実費を頂戴いたします）

■応募資格

年齢・性別・国籍・プロ・アマを問いません。

1. オリジナル作品に限ります（過去のレシピコンテストで発表の作品も応募可）。
2. グループ・団体での応募可。
3. お一人 2 品まで応募可。

■権利、その他

- ・入賞とは別に商品化適性を満たしたレシピが商品化される可能性があります。
- ・応募レシピの著作権、その他の権利は三重県熊野市産地協議会に譲渡されるものとします。
- ・応募者は、三重県熊野市産地協議会に対して当該作品を日本の国内外で、無償で非独占的に使用し、受賞者氏名を公表する権利を受諾するものとします（ペンネームでの公開可）。応募者は、三重県熊野市産地協議会が指定する者に対して著作権人格権を行使しないものとします。
- ・応募レシピの返却はいたしませんので予めご了承ください。
- ・応募レシピの著作権は三重県熊野市産地協議会に帰属し、無償で複製、発表、展示、印刷されることがあります。ただし、応募レシピを、応募者の自由に使用することを妨げるものではありません。

【お問合せ・応募先】

〒514-027 三重県津市大門 7-15 津センターパレス内「みえご縁市場」内

「熊野のおさかな生すり身（仮称）」料理レシピコンテスト係

TEL : 050-7001-7380 FAX : 059-213-7201 Email : miegoen@gmail.com

URL : <https://goo.gl/ecw5CB>

「熊野のおさかな 生すり身（仮称）」料理レシピコンテスト エントリーシート

※枠におさまりきれないときには、枠を拡大して頂いても構いません。

※どの項目も記入必須です。

代表者氏名	
代表者氏名（フリガナ）	
グループ名（複数名での応募の方）	
ペンネーム（個人での応募の方）	
所属学校名 / 団体名 ※個人の方は未記入	
住所	
TEL（自宅 / 携帯）※日中連絡可能な番号	
FAX（あれば）	
メールアドレス	
メニュー名（料理・デザート名）	
材料（3～4人分、分量など）	
作り方（手順）	
料理の PR ポイント （こだわりや、料理への思い、エピソードなど）	
完成した料理の写真	