

## 『第2回 ご当地イカ料理コンテスト』 レシピ募集要項

### 1 趣 旨

創作料理の開発を通じて地域資源であるイカの魅力を改めて理解していただくとともに、八戸ならではのイカ料理を発掘しPRすることで、水揚げ量日本一を誇るイカの生産振興及び消費拡大のほか、日本一のイカの産地としての知名度向上を図ることを目的に、オリジナルのイカ料理のレシピを募集します。

### 2 応募規定

次の要件を満たす料理のレシピとします。

- (1) イカを使用した料理であること。(使用するイカの種類や部位、形態(缶詰、加工品等)は問いません。また、主食やおかず等、料理の種類は問いません。)
- (2) 他のコンテストへの応募、受賞経歴のない未発表の自作レシピ。

### 3 応募資格

- (1) 小学生以上とし、個人またはグループでの応募とします。(プロ、アマチュアは問いません。)
- (2) 平成27年8月9日(日)に「八戸ポータルミュージアムはっち」で開催される最終審査に、料理を持参してお越しいただける方。
- (3) 応募いただいた料理のレシピや画像等を八戸市や飲食店等が無償使用することについて承諾いただける方。
- (4) 応募、最終審査に係る費用をご負担いただける方。

### 4 募集期間

平成27年5月28日(木)～平成27年7月10日(金) ※7月10日必着でお願いします。

### 5 応募方法

- (1) 所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、応募作品の写真または画像(裏面に氏名、作品タイトルを記載)を添付し、募集期間内に、郵送若しくは電子メールにて応募、又は直接、八戸市水産事務所へ提出してください。

応募用紙は、市水産事務所、市庁本館・別館案内、南郷事務所、各公民館・市民サービスセンター等で配布しています。また、八戸市ホームページからダウンロードすることもできます。

- (2) 電子メールで応募していただいた場合、受信確認のメールを送信させていただきます。応募のメールを送信した後、2～3日を過ぎても受信確認のメールが届かない場合は、ご連絡ください。

### 6 審 査

八戸市及び外部選考員による審査で入賞作品4点(最優秀賞1点、優秀賞1点及び優良賞2点)を決定します。

- ①一次審査：書類選考により、20 作品程度を選出します。
- ②最終審査：試食審査により、入賞作品 4 点を決定します。

**【最終審査当日にご用意いただくもの】**

- ◇8月9日(日)の審査当日は、ご自宅などで調理済みの料理を審査会場までご持参ください。  
(盛り付けは会場で行うことができます)
- ◇試食審査の際、審査員10名で審査しますので、審査員が一口ずつ試食できる量の試食審査用の料理及び展示用の料理を1人前ご用意願います。なお、材料代は応募者の負担となりますので、あらかじめご了承ください。
- ◇審査時に盛り付ける器や皿、ランチョンマット等もご準備ください。

**【最終審査当日のスケジュール(予定)】**

- ◇9:00～10:30 審査用及び展示用の料理の準備
- ◇10:30～13:00 審査及び展示
- ◇13:00～ 審査結果発表及び表彰式

## 7 賞品

- (1) 最優秀賞の応募者には、賞状及び2万円分のはちのへ共通商品券を贈呈します。
- (2) 優秀賞の応募者には、賞状及び1万円分のはちのへ共通商品券を贈呈します。
- (3) 優良賞の応募者には、賞状及び5千円分のはちのへ共通商品券を贈呈します。

## 8. 発表

全ての応募者に一次審査の結果を通知します(平成27年7月下旬予定)。

## 9. 注意事項

- (1) 応募いただいたレシピ等の資料は返却いたしませんので、ご了承ください。
- (2) 応募は1人1作品までとします。
- (3) 料理の画像は一次審査で使用しますので、応募の際は鮮明な画像をご提出ください。
- (4) 応募に関する費用、最終審査に関する費用は自己負担となりますので、ご了承ください。
- (5) 応募者の氏名、住所等の個人情報は、本応募に関連する用途に限って使用します。なお、レシピ集などにより応募者氏名及び年齢を公表する場合がございますので、ご了承ください。

## 10. 応募・問合せ先

〒031-0822 青森県八戸市大字白銀町字三島下101 (八戸市第三魚市場3階)  
八戸市農林水産部水産事務所 流通加工振興グループ  
電話番号 0178-33-9111(直通) FAX 0178-33-2117  
電子メール [suisan@city.hachinohe.aomori.jp](mailto:suisan@city.hachinohe.aomori.jp)