

シーフード料理コンクール

募集要項

部門および部門別テーマ

① プロを目指す学生部門

調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短大・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、および将来食のプロを目指している同類の学生、漁業関係推薦の同学生

◆部門別テーマ

『給食で楽しむお魚ワンプレート』

こんな給食があったらいいな!小学生や中学生のお楽しみワンプレートレシピ。

② お魚料理チャレンジ部門

①部門以外の学生(小・中・高・大・専門学生等)、一般の方(プロアマ問わず)、および漁業関係推薦の方

◆部門別テーマ

『〇〇で楽しむお魚ワンプレート』

〇〇にはおうち、お店、朝食、ランチ、BBQなど好きな設定をご自身で決めてください。

応募条件

各部門のテーマに沿って

主菜、主食、副菜、その他1品(副菜、汁物、デザート等)計4品の料理をワンプレートで楽しめるものをご応募ください。

- ※上記4品のうち、2品は国産魚介藻類を材料として使用してください。(2品の選択は自由です)
- ※レシピは魚料理2品のみ提出していただけます。
- ※審査は、ワンプレート全体の構成や彩りも考慮されます。
- ※ワンプレート全体を表すタイトルをつけて、ご明記ください。

◆材料

- 魚は国産魚介藻類(地元や身近な魚、貝、海藻、プライドフィッシュ等)を使用する。
- ワンプレートで楽しむ事を目的としているため、野菜も組み合わせながら、彩りなどのバランスも考慮する。
- ※飾りの野菜、果物、小物類は自由。(但し、審査対象の品数には入りません)
- 「プロを目指す学生部門」は、「こんな給食があったらいいな」をイメージしたレシピ。(学校給食に関する各種基準などについては審査の範囲ではありません)
- 「お魚料理チャレンジ部門」は、「〇〇で楽しむ(〇〇部分は好きな設定を自身で決める)お魚ワンプレート」とする。

◆材料費(ワンプレート)

1人分2,000円以内。

◆調理時間

2人分のワンプレートを60分以内。

審査

- (1)書類審査:2部門で計16名以内を選定します。(審査通過者には2017年11月2日までにご連絡いたします)
- (2)実技審査:書類審査入選者による実技審査を行い(2017年12月2日(土)・服部栄養専門学校において開催)、受賞作品を決定します。ご本人(原則1名分)の往復交通費・遠方の方の宿泊費を本会規定により支給します。

審査員

服部幸應氏(学校法人服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長) 他7名



応募締め切り

2017年9月22日(金)(※当日必着)

実技審査・表彰式

2017年12月2日(土)
服部栄養専門学校(東京都渋谷区)

応募方法

裏面の応募票(コピー可)に必要な事項を記入し、1人分のワンプレート料理写真と魚料理2品のアップ写真(2品一緒でも可。イラスト不可)を同封の上、下記宛まで封書でお送りください。応募用紙はホームページ(下記参照)からもダウンロードできます。
〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12
コービル JF全漁連・消費拡大対策室内
「第18回シーフード料理コンクール」係
TEL 03-3294-9674 FAX 03-3294-3347

賞 今年度も各賞を予定しています。

★農林水産大臣賞+副賞
水産庁長官賞+副賞
大日本水産会会長賞+副賞
日本放送協会会長賞+副賞

他各賞

応募上の注意

- 作品は未発表および発表予定のないものに限りま。
- 応募作品の著作権は、全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)に帰属し、返却は原則として行いません。
- ご応募に伴う個人情報、本コンクールの運営のために利用します。また、この目的の範囲内で、ホームページやレシピブック等に掲載するとともに、会員その他の関連団体・関連会社との間で共同利用、または第三者に提供することがあります。
- コンクールの審査風景動画はホームページなどにアップさせていただきます。



©2017 ANAN And Tm.

イラスト:さかなクン

http://www.pride-fish.jp/seafoodcontest18/index_oubo.html

プライドフィッシュ 第18回シーフード料理コンクール

検索

