

三原の食材を使った



プディング レシピコンテスト



今回のレシピコンテストは、地元の食材を使った三原市らしい「プディング」を広く募集します！多数のご応募お待ちしております。

応募条件：プロ、アマ、グループ、団体問わずどなたでも参加可（学生可）

応募締め切り

令和4年

1/14（金）

必着

最優秀賞

2本

道の駅みはら神明の里 お買物券

20,000円分

優秀賞

2本

道の駅みはら神明の里 お買物券

10,000円分

入賞 2本

道の駅みはら神明の里お買物券

5,000円分

募集要項

【募集レシピ】果物や牛乳・卵などを使用した「デザートプリン」と、茶碗蒸しのようなイメージで畜産物・農水産物・炭水化物などを入れた惣菜として位置づけられる「デリカプリン」の2つの部門でメニューを募集します。

【参加条件】プロ、アマ、グループ、団体問わずどなたでも参加可（学生可）他のコンテスト等に提出したことがないオリジナルレシピであること。

- ・メニュー名、使用素材、必要な分量、料理についてのおすすめポイント・コツ、調理方法と調理に要する時間、また、応募者情報を明記の上、料理の写真を添えて提出してください。
- ・審査員による書類選考の上、一次審査の合格者を選考します。（合格者には合格のご連絡。ホームページで発表します。）
- ・お一人何点でも、どちらの部門でも応募できますが、選考は1点とします。
- ・最終審査会はコロナ禍のため非公開（審査員+応募者のみ）とします。

応募方法

必要事項のほか、住所、氏名、年齢、電話番号、お持ちの方はメールアドレスをご記入の上、下記の応募先まで郵送してください。メールでの応募も受け付けます。（メールアドレスは下記 URL に記載しています）応募用紙は、下記の URL のホームページからダウンロードできます。

【応募先】臨空広域経済交流協議会 レシピコンテスト係
〒723-8555 広島県三原市皆実 4-8-1 三原商工会議所内
電話：0848-62-6155 FAX：0848-62-5900
URL：<https://www.mhr-cci.or.jp/rinku/recipe/>



審査日程

一次審査：令和4年1月21日（金）（書類選考）

※選考後 1月26日（水）にホームページで合格作品発表

最終審査：令和4年2月18日（金）

17:00～（非公開）

会場

道の駅みはら神明の里

審査員

（予定）

三原市長
三原商工会議所 会頭
三原臨空商工会 会長
道の駅みはら神明の里 代表取締役・駅長

注意事項

- ・応募されたメニューは、道の駅みはら神明の里で、提供するメニューになる可能性があります。また、レシピを利用する権利は道の駅みはら神明の里に帰属します。
- ・一次審査に合格したレシピ応募者には、レシピコンテストで調理を再現するため、ご連絡をさせていただく場合があります。
- ・応募者の個人情報・応募作品等は入賞した際に、各種サイトや広報紙等で公表する場合があります。

主催：道の駅みはら神明の里 共催：臨空広域経済交流協議会（三原商工会議所・三原臨空商工会）

後援：三原市・（一社）三原観光協会・三原食品衛生協会・広島県飲食業生活衛生同業組合三原支部・三原テレビ放送(株)

「プディング」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名	部門（該当する方に☑）	<input type="checkbox"/> デザートプリン <input type="checkbox"/> デリカプリン
使用材料と必要な分量（一人前）		料理（プディング）の写真を貼付 （写真の裏面にメニュー名を記入してください）
料理の おすすめ ポイント やコツ		
調理方法と調理時間		
▼応募者情報		
ご住所		
お名前		年齢
電話番号	携帯電話	
Email		