

＜ 資 料 提 供 ＞  
平成28年12月16日(金)  
農 林 水 産 部 里 山 振 興 室  
担 当 者 : 長 、 竹 内  
電 話 076-225-1631(内4750)

## 「いしかわジビエ料理コンテスト」の参加者募集について

県では、ジビエ料理の普及を図るため、ジビエ料理のレシピを募集し、評価の高いレシピを公表することで、ジビエ料理の魅力を発信することを目的として、標記コンテストを下記のとおり開催します。

### 記

#### 1 募集期間

平成28年12月19日(月)～平成29年1月20日(金)

#### 2 応募資格

県内在住の方(調理師免許をお持ちでない方)や県内調理師学校の生徒

#### 3 募集内容

県内の獣肉処理施設で精肉加工されたイノシシ肉を用いた料理で、以下のいずれかを満たすもの

- ・家庭料理として活用可能なもの
- ・県の郷土料理を応用しているもの
- ・県産食材を利用しているもの

#### 4 応募方法

コンテストチラシ(裏面)の応募用紙、または県ホームページから応募用紙をダウンロードしていただき、郵送又は電子メールにて応募

募集要項及び応募用紙は、募集開始日以降下記URLからダウンロード可

<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/satoyama/jibier/jibier.html>

#### 5 今後の予定

平成29年 2月上旬 1次審査(書類審査)の結果を通知

平成29年 2月中旬 2次審査(実食審査)の結果発表及び表彰、公表



# 「いしかわジビエ料理コンテスト」

## 参加者募集

募集期間

平成28年12/19(月)～平成29年1/20(金)

いしかわジビエ利用促進研究会では、ジビエ料理の普及に向け、レシピの開発、安全な獣肉の供給などに取り組み、「いしかわジビエ」のブランド化を目指しており、本コンテストは県内在住の方（調理師免許をお持ちでない方）や調理師学校の生徒を対象に、ジビエ料理レシピを募集し、評価の高いレシピを表彰し公表することで、ジビエ料理の魅力を県民の皆様に発信することを目的としています。



《応募対象》 ● 県内在住の方（調理師免許をお持ちでない方）  
● 県内調理師学校の生徒

《募集内容》 県内の獣肉処理施設で精肉加工されたイノシシ肉\*を活用した料理で、以下のいずれかを満たすもの  
● 家庭料理として活用が可能であるもの  
● 県の郷土料理を応用しているもの  
● 県産食材を利用しているもの  
※イノシシ肉販売店は県ホームページ（下記URL）をご覧ください。

《応募作品》 ● 1人分の材料費は1,000円以内とします。（イノシシ肉は400円/100gが目安です。）  
● 提出していただく作品（写真）では、イノシシ肉を豚肉で代用してもかまいません。

《副賞》 入賞作品の応募者には、副賞として食事券や賞品をご用意しております。

《応募方法》 ● 裏面の応募用紙に必要事項をご記入いただき、作品の写真を添付のうえ、郵送又はメールにて提出してください。  
● 応募用紙は下記URLからでもダウンロード可能です。  
● 募集要項は同URLからダウンロードしてください。

今後の予定

● 平成29年2月上旬  
1次審査（書類審査）の結果を通知

● 平成29年2月中旬  
2次審査（実食審査）の結果発表及び表彰、公表  
\* 当日、ANAクラウンプラザホテル金沢にて調理していただきます

# いしかわジビエ料理コンテスト 応募用紙

平成 年 月 日提出

フリガナ		調理師学校所属の場合 は学校名をご記入ください	
応募者氏名			
連絡先住所	〒	—	
固定・携帯 電話番号		FAX番号	
メールアドレス			

応募作品名				
選択した テーマ	該当するもの1つを チェックしてください	<input type="checkbox"/> 家庭料理として 活用可能であるもの	<input type="checkbox"/> 県の郷土料理を 応用しているもの	<input type="checkbox"/> 県産食材を 利用しているもの
セールス ポイント	簡潔に記載してください			
1人分の 材料費				

1人分	材料名	分量	作り方

料理写真(A4判プリントアウト又は2L判に現像したもの)を添付してください

応募先

〒920-8580 金沢市鞍月1丁目1番地  
石川県農林水産部里山振興室 いしかわジビエ料理コンテスト担当 宛  
メールの場合は、satoyama@pref.ishikawa.lg.jp 宛