

第3回全日本創作そば料理コンテスト開催要項

1 開催主旨

近年、健康志向も盛んになってきて、そばに含まれる栄養成分やポリフェノールなどの豊富な健康成分が注目されてきており、麺としての蕎麦はもとより、そば粉やそばの実を使用した料理が多くの人々に親しまれている。

2013年12月に「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたが、“手打ちそば”は代表的な日本の伝統食文化である。

“手打ちそば”の普及・発展のための活動を推進しているNPO法人そばネット埼玉は、一層のそば食文化の普及・発展を期するため、“蕎麦”を食材として使用する「創作そば料理コンテスト」を開催する。

2 名 称 第3回全日本創作そば料理コンテスト

3 主 催 NPO 法人そばネット埼玉

4 後 援 一般社団法人全麺協

5 協 賛 笛木醤油株式会社（埼玉県川島町）

6 開催日 平成28年2月14日（日）

7 会 場 埼玉県県民活動総合センター料理研修室

8 応募要領

別紙1

9 応募資格 特に制限はしない

10 審査手数料 1 出品につき 2,000 円（一次審査通過者のみ）

11 応募締切 平成27年12月15日（火）

一次審査結果通知は12月下旬を予定する。

12 選 考 一次 書類選考（選抜された応募作品が二次選考に進む。）

二次 調理方法及び試食による選考（会場で審査員が試食する。）

13 表 彰 出品部門ごとに 金賞、銀賞、銅賞

14 審 査 員 そば店主、料理専門家等

15 問合せ先

NPO 法人そばネット埼玉

事務局 高瀬賢司 TEL 090-6159-4703

E-mail : nposobanet@gmail.com

URL : <http://members3.jcom.home.ne.jp/sobanet/>

※ 上記URLで過去の全日本そば料理コンテストの開催結果概要が閲覧できます。

別紙 1

第 3 回全日本創作そば料理コンテスト応募要領

1 出品部門

一般、酒肴、スイーツの 3 部門とする。

2 出品条件

① 創作料理であること

既に、料理書籍（電子版も含む）等で公開されてなく、出品者自らが考案したものとする。（応用は可とする。）

② 材料

そば粉、そばの実（抜き実、殻つき）、そば湯、そば麺等出品料理にそばを用いたもの。（例えば麺汁だけを利用したものは除く。）

③ 出品（一次審査通過者に限る。）

会場で、調理できるもの又は調理に時間がかかるものは、あらかじめ調理したものを持ち込みも可とする。（審査会場での調理時間は概ね 2 時間程度）

※ 審査会場となる埼玉県民活動総合センター料理研修室の備品類で主なものは、調理台 7 台、業務用冷凍冷蔵庫、電子オーブンレンジ、炊飯器等主なものは揃っているが、詳細は一次審査通過者に通知します。

④ 1 出品あたりの調理数

審査員及び見学者試食のための数であるが、第一次選考通過者に通知する。

⑤ 出品に要する材料費、交通費等の経費

全て応募者の負担とする。

⑥ 出品した料理の著作権は応募者に帰属するが、NPO 法人そばネット埼玉がこのコンテストの結果を公表するに当たり、提出されたものを無償で使用することを応募者は了解するものとする。

3 一次審査申込用紙

別紙 2 一次審査申込書に記入の上、コンテスト事務局に提出する。

なお、異なる料理の複数応募は可とする。

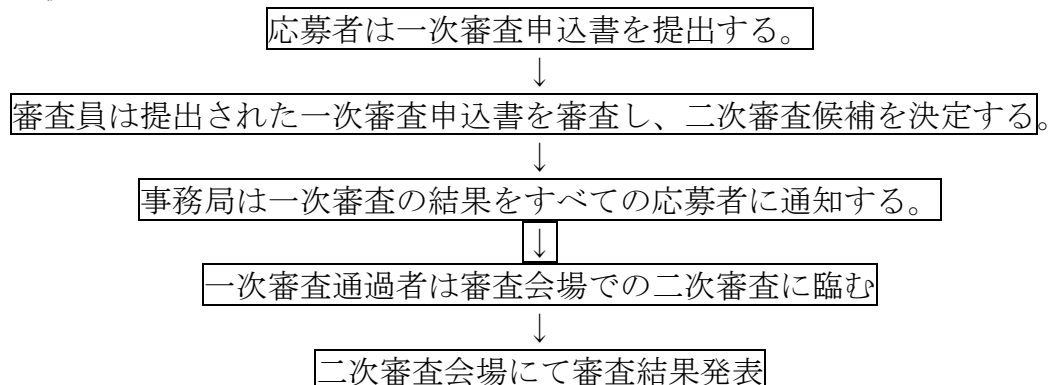
4 応募方法

【郵送】 〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5

NPO 法人そばネット埼玉「そば料理コンテスト事務局」

【メール】 申込書（弊法人 HP からダウンロード）を入力し、画像とともに下記へ nposobanet@gmail.com

5 審査の流れ



別紙 2

第 3 回全日本創作そば料理コンテスト一次審査申込書

出品部門 (該当を○)	一般 ・ スウィーツ ・ 酒肴
-------------	-----------------

フリガナ 氏名		性別	
		年齢	歳
住所	〒	電話	
		携帯	
		E-mail	

料理の名称	
材料及び分量	4人分としてください。
調理方法 (特に工夫した ことなども 入れてくださ い。)	具体的に
出品の方法の 予定 (該当する番 号に○)	<ol style="list-style-type: none"> 1 全て二次審査当日に会場で調理する。 2 一部自宅で調理したものを持ち込み二次審査会場で完成させる。 3 自宅で調理したものを二次審査会場に持ち込む。

完成品画像を別に添付してください。(A4 以下) CD 等の記録媒体やメールでの添付も可
