

平成22年度 シーフード料理コンクール

宮崎県在住でアマチュアの方ならどなたでも。応募用紙にメニュー名・材料・作り方・コツ・住所・氏名・年齢・職業・電話番号・性別を記入し、大会事務局宛送って下さい (FAXでも可)

〈応募内容〉 「お手軽魚料理 de おうちごはん」

忙しい時は短時間で、時間がある時も手軽にできるレシピを募集します。
(但し、雑誌・コンクールなどに未発表のものに限る)

- ①魚介類が主材料として使われていること。
副材料として、海藻類か緑黄色野菜が使われていること。
- ②魚類は「みやざきのさかな」15種の素材を1つ以上使う。
- ③手早くできる料理 (調理時間は50分、盛り付けの時間も含む)
- ④下ごしらえはしないこと。材料費は4人前で3,000円以内とする。
- ⑤1人分 (写真撮影用) と3人分 (試食用) に分けて盛り付ける。出品作品の盛り付け用食器等は各自持参すること。

〈審査方法〉

ご応募いただいた作品の中から書類審査の上、10名程度の入選者を選出し、大会 (9月14日) を実施致します。

※書類審査結果については、通知をもって代えさせていただきます。

〈表彰〉

○宮崎県知事賞 (最優秀賞) 1名 ○宮崎県漁連会長賞 1名
○宮崎県おさかな普及協議会連合会长賞 1名

最優秀賞には賞状・盾及び30,000円相当の商品券を、入賞者には、各々賞状と盾及び20,000円相当の商品券を贈呈。大会出場者にはもれなく盾と記念品を贈呈。

最優秀賞、県漁連会長賞者には、11月28日開催されます全漁連主催のシーフード料理コンクールの第1次書類審査に推薦いたします。更に、入選されますと、東京で行われます第2次実技審査に出場して頂きますのでその旨ご了解ください。

主催 宮崎県漁業協同組合連合会 (宮崎県シーフードセンター)
後援 宮崎県・宮崎県おさかな普及協議会連合会
開催日時 平成22年9月14日 (火) 午前10時00分~午後2時00分
開催場所 宮崎県水産会館 4階 第一研修室及び調理実習室
宮崎市港2丁目6番地

・応募締切

平成22年8月20日 (金) 当日必着

みやざきのさかな

春の魚



カツオ

夏の魚



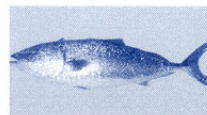
カンパチ

秋の魚



イセエビ

冬の魚

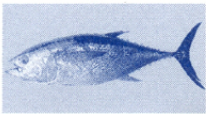


ブリ

川の魚



アユ



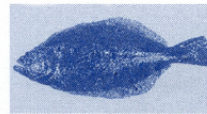
マグロ



シイラ



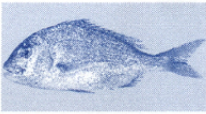
アジ



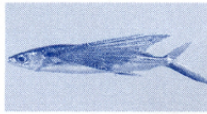
ヒラメ



ウナギ



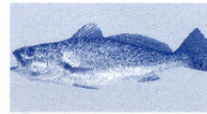
タイ



トビウオ



イワシ



オオニベ



ヤマメ

宛先
問合せ先

宮崎市港2丁目6番地
宮崎県漁業協同組合連合会・指導部漁政課 (大会事務局)

☎ (0985) 28-6111 FAX (0985) 22-5759

応募用紙

平成22年度シーフード料理コンクール

メニュー名：	
氏名：	年齢 才（ 学年）
住所：	TEL（ ） -
性別：男・女	
材料（4人前）	
作り方	
コツ	
その他（イラスト・写真等）	

※お送りいただいたレシピは本会ホームページ・おさかな普及協議会ホームページに掲載させていただきます。