

# 平成26年度 シーフード料理コンクール

「私のおすすめ！オリジナルお魚レシピ」をメインテーマに「みやざきのさかな」を使ったレシピを募集します。（雑誌・コンクールなどに未発表のものに限る）

## 〈応募内容〉①プロを目指す学生部門 「私のナンバーワン☆お魚料理」

調理専門学校・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の方が対象。

**調理時間** 50分 **材料費** 4人前で4,000円。

## ②お魚料理チャレンジ部門 「30分以内で出来る簡単お魚料理」

①以外の学生の方、一般の方が対象

**調理時間** 30分 **材料費** 4人前で2,000円。

## 〈応募条件〉①②ともに宮崎県在住者に限ります。（性別・年齢・国籍不問）

- 魚介類が主材料として使われており、副材料として海藻類や緑黄色野菜を使用。
- 魚類は「みやざきのさかな」15種類から1つ以上使用すること。
- 下ごしらえはしないこと。1人分（写真撮影用）と3人分（試食用）に分けて盛りつける。食器は各自ご持参ください。

## 〈審査方法〉

ご応募いただいた作品の中から書類審査の上、各部門4名の入選者を選出し、大会（9月9日）を実施致します。

※書類審査の結果については、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） 各1名
- 宮崎県漁連会長賞 各1名
- 宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞 各1名
- 宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞 各1名

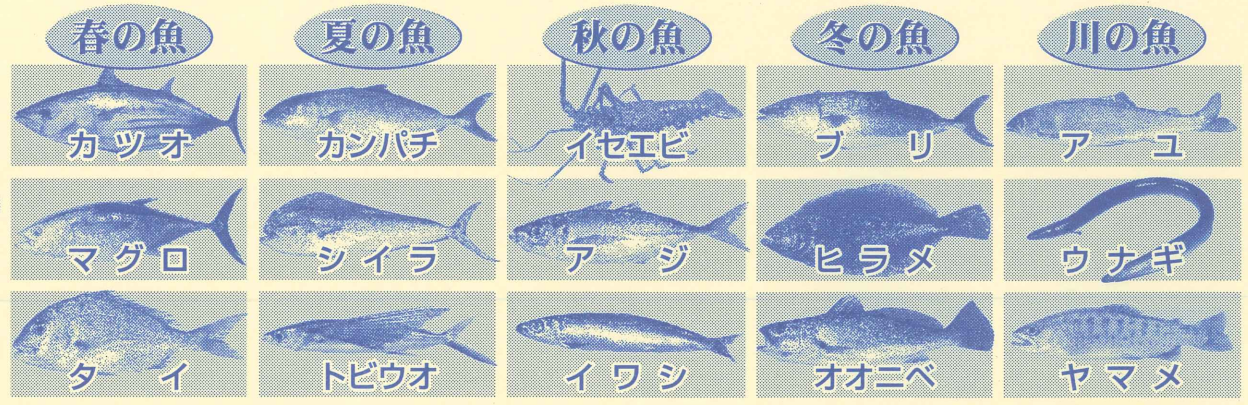
最優秀者には賞状及び盾、30,000円相当の商品券を、漁連会長賞には賞状、盾、20,000円相当の商品券、宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞及び信漁連会長賞受賞者に賞状、盾、10,000円相当の商品券を授与致します。

最優秀賞、県漁連会長賞者には、11月23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  
 宮崎県信用漁業協同組合連合会・宮崎県漁業共済組合  
 宮崎県JF共済推進本部・宮崎県漁船保険組合・宮崎県漁業信用基金協会  
**開催日時** 平成26年9月9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26年8月25日（月） 当日必着

みやざきのさかな



宛先 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）  
 問合せ先 ☎ (0985) 28-6111 FAX (0985) 22-5759

# 応募用紙

## 平成26年度 シーフード料理コンクール

<b>メニュー名</b>	<b>心算部門</b> プロ・チャレンジ どちらかに○印
<b>氏名</b>	<b>性別</b> 男・女
<b>学校名</b>	<b>連絡先</b> ( ) -
<b>写真・イラスト</b>	<b>材料</b> ※4人分
<b>作り方</b>	
<b>料理のコツ</b>	

※お送りいただいたレシピは本会ホームページに掲載させていただく場合がありますので予めご了承ください。