

年齢不問!
※未成年の方は保護者の
方の同意が必要

プロ・アマ
不問!

グループ
参加OK!
※5人まで

淡路島 ランチプレート コンテスト開催!

あなたのレシピがレストランメニューに♪

受付スタート!

テーマ

淡路島食材を使用した 栄養バランス抜群のランチプレート

淡路島の食材を活用し、栄養バランスに配慮したレシピを競う料理コンテストを開催します。
淡路の魅力にあふれた新しい&美味しいランチプレートをご提案ください。

応募締め切り **2014.7月18日(金)必着**

2014.8月1日(金)
上位5チームは
のじまスコアラで
FINAL
COOKING!

素敵な
特典!

大賞(1チーム)

1. のじまスコアラ3階レストランのメニューに!

※8月又は9月の土日限定10食

2. レストランテ スコアラ ご優待券

ファイナリスト賞

オリジナルレシピ本への
レシピ掲載



“レシピ”と“思い”をお書きください。

ワンプレート タイトル :

イラストや写真を貼ってください。
ポイントなどを添えてもOKです!



	材料(3人分)	量(目安)	作り方
主食			
主菜			
副菜1 ※たっぷり!			
副菜2 ※たっぷり!			

応募条件

- 淡路島の食材を1品目以上使用していること(多いほど加点)
特産に限らず、生産地・製造元が淡路市・洲本市・南あわじ市であればOKです。
- ワンプレート形式(主食・主菜・副菜×2品)であること

- 栄養バランスに配慮していること
- コンセプトが明確であること
- 必要事項に記載漏れがないこと

※エントリーは無料です。
※ファイナル大会での食材費は参加者負担となります。

評価Point > 素材の味を活かした調理がオススメ! 調味料・塩の使いすぎに注意!

チーム名			合計人数	※最大5名まで	名
ふりがな			男 ・ 女	年齢	歳
代表者氏名					
住所	〒 -				
電話番号	自宅:	-	メール アドレス	携帯:	
	携帯:	-		PC:	
◆ コンセプト (例:最近太ってきた旦那さんに美味しくヘルシーなダイエットメニューを。)					
◆ 自由に作品PR (例:一見ダイエットメニューには見えませんが、野菜の旨みを活かし、素朴な味付けにしました!)					
◆ 淡路島の食材リスト ※特産に関わらず、生産地・製造元が三市内なら可・調味料もOK!					
◆ 調理目安時間			◆ 使用調理器具		
分					

【個人情報取り扱い】

本事業に関してご提供いただいた個人情報は、資料の送付や日程のご連絡、参加後の活動の目的に利用いたします。また、今後、当社が主催するイベント・セミナー等のご案内をお送りさせていただく場合がございます。

・ご提供をいただいた個人情報は法令で認められる場合を除き第三者に提供することはありません。
 ・個人情報を扱う業務を委託する場合は当社の定める基準を満たした委託先に限るものとします。
 ・個人情報についてご提供いただけない項目がある場合は、本サービスを提供できない場合があります。
 ・個人情報についてのご相談、苦情、開示、訂正、利用停止等につきましては、株式会社パソナ農援隊宛に文書でお申し出ください。

必要事項をご記入の上、
ご郵送ください。

〒656-1721 ひきのうら
 兵庫県淡路市野島臺浦 843
 「パソナ農援隊コンテスト事務局」宛

7/18 (金) 必着

ファイナル大会のステージ

のじまスコーラ

2010年に閉校となった淡路市立野島小学校が「農・食・学・芸」をキーワードとした「6次産業化の拠点」として再生。
淡路島の食材をふんだんに使ったイタリアンレストランをはじめ、カフェ・ベーカリー・マルシェ・アニメショップ等、様々なお店があります。

兵庫県淡路市野島^{ひまのうら}臺浦843
TEL 0799-82-1820 <http://www.nojima-scuola.com/>



8月1日(金)

コンテストの流れ

レシピ応募 ※7/18(金)必着 ▶ 書類審査 ▶ 上位 5チームが決定 ▶ のじまスコーラでのファイナル大会へ ▶ 試食会を経て大賞受賞者決定!

懇親会(のじまスコーラにてパスタランチコース)
(参加には別途1,890円(税別)が必要)
講演会なども開催!

ファイナル大会 審査員紹介



奥田政行氏

「世界の料理人 1,000 人」のうちの一人に選ばれた、山形県庄内のレストラン「アル・ケッチャーノ」シェフ。現在、のじまスコーラ内のレストランで、淡路島の豊かな食材の素材の味を活かした料理をプロデュースしている。

- ◆森 真理氏: 武庫川女子大学 国際健康開発研究所講師 食育グループHealthy+代表。
- ◆中村七菜子氏: 管理栄養士、パナグループ 淡路島のPR大使「アワジエンヌ」。

当日は奥田政行シェフによる講演会を予定!

懇親会、また、ファイナル大会の見学や同日開催の講演会へのご参加を希望される方は、お電話(下記参照)で事前にお申し込みください。
※希望者多数の場合、ご参加していただけないこともあります。ご了承ください。

ファイナル大会 当日のスケジュール予定

※内容は変更する場合があります。

[9:00 ~ 10:00] 準備時間	[13:00 ~ 13:30] 表彰式
[10:10 ~ 11:40] 調理実演	[13:30 ~ 14:30] 懇親会 (どなたでもご参加いただけます!) ※有料:1人1,890円(税別)
[12:00 ~ 13:00] プレゼンテーション・ 試食審査	[14:30 ~ 16:30] 講演会 ●第1部:奥田政行氏(14:30~15:00)「食材の良さを活かすこととは」 ●第2部:森 真理氏(15:00~16:30)「食事でつくる“美と健康”」

大会見学、懇親会・講演会へ参加をご希望される方は、下記電話番号にてお申し込みください。

代表的な淡路産食材

レシピの参考に
してください!

たまねぎ

言わずと知れた淡路ブランド。淡路産のたまねぎは糖度が高く、香りも優れています。また、たまねぎ特有の辛味も比較的少なく、繊維も柔らかいのが特徴です。

鯛

淡路島で獲れた鯛は明石鯛や鳴門鯛といった全国ブランドになるほどのもの。中でも世界三大潮流の一つである鳴門海峡の渦潮でもまれた鯛は、身がひきしまり格別です。

淡路ビーフ

淡路島では、優れた母牛ばかりを選定し、計画的な交配を行い、生まれた優秀な資質を保存継承することで、超一流の肉質の向上に努めています。

◎蛸 ◎鱧 ◎いかなご ◎ちりめん ◎3年フグ ◎牛乳 etc

この他、淡路島で製造されている農産物・加工品などもOKです!

コンテスト応募に関するお問い合わせ

コンテスト見学・講演会等のお申し込み

TEL 06-7636-6124

株式会社パソナ農援隊(大阪市中央区淡路町4-2-15) 担当者:本阪

パソナ農援隊

検索

<http://www.pasona-nouentai.co.jp/>