

高知城ホール 学生料理コンテスト 2017

[募集要項]

目的

この取り組みを通じて、学生の地元食材の関心を高め、参加者の交流を図るとともに高知県産品を県内外に広くPRする。

募集期間

2017年 **8月1日(火)~9月25日(月)** ※9月25日(月)必着

募集内容

高知県産の肉と野菜を使った大皿料理 ※ 果物でも可。鍋料理、デザートは不可。
※ 料理は1皿に盛り付けてください。

概要

高知県内の同一学校(高校・専門学校・短期大学・大学等)に所属する15才以上の学生が応募したレシピをもとに一次審査(書類審査)を行い、最終審査(実技・試食)で優秀作品を決定する。最優秀賞、優秀賞、高知城ホール特別賞を受賞したチームを表彰する。

応募資格

- 高知県内の同一学校(高校・専門学校・短期大学・大学等)に所属する15才以上の学生チーム※ただし1チームは2名以上4名以内とします。
- 同一学校からの応募チーム数やレシピに制限は設けませんが、一次審査から選出されるチームのうち、同一学校は2チームまでとする。
- 第三者が見て再現可能であるもの ●調理時間が1時間以内のもの
- 実技審査(10月29日(日)開催)に参加が可能であること

応募要領

応募用紙または便せん等に下記の必要事項を記載の上、ご応募ください。応募用紙は高知城ホール ホームページからもダウンロードできます。なお当該個人情報、当コンテストに関する事項以外には利用いたしません。

- ①チーム名 ②学校名と連絡先 ③代表者(氏名・学年・連絡先) ④メンバー(氏名・学年) ⑤住所(審査結果の送付先)
- ⑥料理名と調理時間(1時間以内) ⑦アピールポイント ⑧材料(4人分 2,500円以内)と分量
- ⑨作り方 ⑩料理写真(カラー)

一次審査(書類審査)

募集したレシピを書類審査し、最終審査(実技・試食)に出場するチームを選出する。
応募チームに対して10月7日(金)までに一次審査の結果を通知する。

最終審査(実技・試食審査)

一次審査で選出されたチームを対象とした、実技・試食による審査を開催する。

- 日時:2017年10月29日(日)

受付:12時30分 開会:13時 実技審査開始:13時30分 表彰式:15時40分 全日程終了予定:16時20分

- 場所:かるぽーと(〒780-8529 高知市九反田2-1)

※実技審査に際して使用する材料費(2,500円以内)及び交通費は、経費として当日に支給する。

※詳細は最終審査進出チームにお知らせします。

審査基準

- 地域性、独創性、味覚等、普及性、総合、プレゼンテーション

【一次審査のポイント】●料理内容に工夫が見られるか ●料理をしやすく普及性があるか ●盛り付けやレシピ

- コンセプト、食材や料理に対する思い

【最終審査のポイント】●テーマの食材の良さが生かされているか ●料理内容に工夫が見られるか

- 味、食感、香り、盛り付けはどうか ●料理をしやすく普及性があるか ●コンセプト、食材や料理に対する思い

賞

- 最優秀賞:1チーム(賞状及び副賞3万円) ●優秀賞:2チーム(賞状及び副賞2万円) ●高知城ホール特別賞:(賞状及び副賞1万円)

受賞作品は高知城ホールのホームページでレシピを公開します。最優秀作品は、12月~2月の高知城ホールのメニューとして採用します。

発表

- 報道機関等にコンテストの結果を連絡する。 ●高知城ホールのホームページ及びフェイスブックで結果を公開する。

その他

応募書類は返却いたしません。応募作品のいっさいの権利は主催者に帰属します。募集要項の違反が明らかになった場合、入賞決定後でも取り消します。最終審査の様子をWebで公開することもありますので、予めご了承ください。

応募・お問い合わせ先

一般財団法人 高知県教育会館(高知城ホール)「高知城ホール学生料理コンテスト2017」係(担当:田中)

〒780-0850 高知市丸ノ内二丁目1番10号 TEL.088-822-2035 / FAX.088-822-2037 E-mail:info@kochijyohall.jp