



第2回「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」事業計画書

1. 目的

次代の担い手となる高校生を対象として、地元淡路島の食材を活用した「淡路島ぬーどる」のメニュー開発を行うことで、地元食材資源への理解と郷土愛の向上に繋がるとともに地方創生を担う人材育成、加えて「淡路島ぬーどる」の更なる普及促進を図ることを目的とする。

2. 参加条件

- (1) 「淡路島ぬーどる」を使用すること
- (2) 淡路島産の食材（農・畜・海産物）を必ず1品以上使用すること
- (3) 未発表のオリジナルレシピであること
- (4) 食材原価1人前400円（税込）以内を目安にすること
- (5) 11月に再現できる冬メニューのレシピであること

3. 対象者

淡路島内の高校（洲本、洲本実業、蒼開、淡路三原、津名、淡路）に通学する高校生

4. 募集方法

- (1) 淡路島内の高校を通じて案内チラシ及び応募用紙を配布
- (2) 淡路島観光協会 HP お知らせ欄より応募用紙をダウンロード

5. 応募用紙（内容）

所定の応募用紙に料理名、材料、分量、作り方、調理時間を記入し写真（1枚）を添付する。

6. 締切

令和5年9月19日（火）までに当実行委員会事務局へメールにて提出する。

7. 審査・表彰式

(1) 一次審査

日時：令和5年9月26日（火）15：00～（約3時間）

場所：洲本商工会議所 2階会議室

内容：応募書類（レシピ・写真等）について、実行委員会メンバーにおいて審査を行い、最終審査に進む10点を選定する。

(2) 二次審査&表彰式

日時：令和4年11月12日（土）9：00～18：00

場所：広田地区公民館（南あわじ市広田広田1057-1 TEL.0799-44-3008）

内容：会場内の調理室で調理したものを試食し、次の審査基準に基づき50点満点で採点を行い、入賞レシピを決定する。

【審査員】

No.	氏名	団体名等
1	木下 学	一般社団法人 淡路島観光協会 会長
2	投石 文子	淡路おみなの会 会長
3	井壺 幸徳	洲本飲食組合 理事長
4	豊島あゆみ	洲本商工会議所女性会 顧問
5	金山 守良	淡路手延素麺協同組合 理事長

【審査基準】

項目	内容	配点
①目的適合性	コンテストの目的に沿ったレシピか	5
②独創性	独創的なアイデアが盛り込まれているか	5
③普及性	手軽に作れるか	5
④栄養バランス	栄養が極端に偏っていないか	5
⑤見た目	盛付は美しいか	5
⑥総合評価	味付けなど全体バランス	25
合計		50

8. 賞及び表彰

(1) 審査の結果、最優秀賞（1点）、優秀賞（2点）に対し、賞状と副賞を進呈する。

●最優秀賞：商品券（30,000円）、クリスタル楯、賞状

●優秀賞：商品券（15,000円）、賞状

●特別賞：商品券（10,000円）、賞状

※最優秀賞、優秀賞のレシピは、御食国プロジェクト実行委員会ホームページ及び淡路島観光協会ホームページに掲載する。

※最優秀賞の受賞者は、淡路島観光協会主催の創作料理コンテストの出場権を得る。

9. その他

(1) 応募レシピに関する著作権などの権利は、主催者に帰属するものとする。

(2) 応募レシピは返却しないこととする。

(3) 1人（1点）で複数のレシピの応募は不可とする。

(4) 商品化可能な店舗を募集して、販売可能な店舗名を御食国プロジェクト実行委員会ホームページに掲載する。