

令和6年7月吉日

各 位

御食国プロジェクト実行委員会  
実行委員長 立木 健介

### 第3回『淡路島ぬーどるレシピコンテスト』ご協賛のお願いについて

時下、益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は、当実行委員会の運営につきまして、ご支援ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、「淡路島ぬーどる」は、関係各位のご支援・ご協力をいただき、おかげさまで16年目に突入いたしました。

昨年度も、第2回目となる「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」を、次代の担い手となる高校生を対象に開催いたしました。1次書類審査では島内2校、作品数約44件の応募があり、2次最終試食審査を行い最優秀賞1点、優秀賞2点、特別賞1点が選出されました。地域特産品の認知度拡大、地域全体のにぎわいにつながる効果的なコンテンツとなりました。

そこで、本年も同コンテンツを下記のとおり開催いたします。つきましては、主旨ご理解いただくとともに、ご支援・ご協力賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

#### <記>

開催日時 1次書類審査会・・・10/11(金) 会場:洲本商工会議所 会議室  
2次試食審査会・・・11/30(土) 会場:広田地区公民館

事業内容 別紙、事業計画書をご参照ください。

主 催 御食国プロジェクト実行委員会

#### 《協賛募集要項》

**協賛募集期間** 2024. 8/1(木)～募集数に達し次第終了

**協賛特典** 御食国プロジェクトHP内「淡路島ぬーどる」ページに協賛企業様名とHPのURLを記載

**掲載期間** 2024.9/18(水)～約1年間

**募集協賛金** 1万円

振込先 淡路信用金庫 本町支店 普通 0843474

口座名 御食国プロジェクト実行委員会 実行委員長 立木 健介

問い合わせ先 御食国プロジェクト実行委員会 事務局(一社 淡路島観光協会内) 担当:岡本

住所:〒656-0027 洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F

TEL 0799-22-0742 FAX 0799-24-4470

平日 9:00～17:00

※ご協賛いただける方は別紙「協賛申込書」に必要事項をご記入の上、事務局までお送り下さいます様  
お願い申し上げます。(FAX 0799-24-4470、Mail: k-okamoto@awaji-kankou.or.jp)

## 第3回『淡路島ぬーどるレシピコンテスト』協賛申込書

令和      年      月      日

	協賛申込	第3回「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」に協賛申込致します。		
店舗名または事業所名	所在地			
	店舗名または事業所名			
	代表者名			
	ご担当者名			
	電話番号			
	mail			
	FAX			
	リンク先HPのURL			
協賛方法		現金 ・ 振込み	領収書	要 ・ 不要

※ お手数ですが、領収書等発送のため、本申込用紙に必要事項をご記入の上、御食国プロジェクト事務局宛に、FAX又は下記住所宛にご郵送・ご提出をお願いいたします。

※ ご提出いただいた書類の個人情報、本事業に関する手続きのみに使用し、第三者に開示・提供・預託することはありません。

振込先	淡路信用金庫本町支店      普通    0843474  御食国プロジェクト実行委員会 実行委員長 立木 健介 (ミケツクニプロジェクトジッコウインカイ ジッコウインチョウ タツキ ケンスケ) 住所：〒656-0027 洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F * 振込手数料につきましては御社ご負担でお願い致します。
-----	---

FAX送信先    0799-24-4470

Mail: k-okamoto@awaji-kankou.or.jp

お問合せ／連絡先

**【御食国プロジェクト実行委員会 事務局】**

兵庫県洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F  
 一般社団法人 淡路島観光協会内

担当      岡本

◇申込・現金受付窓口 淡路島観光協会 本部事務所 TEL0799-22-0742

※土日祝日は定休日のため、対応ができませんのでご了承下さい。



## 第3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) メニュー名に平仮名の「ぬーどる」が使われていること。
- (5) 食材原価1人前400円（税込）以内を目安にすること  
※淡路島ぬーどる麺は食材原価に含まない。  
淡路島ぬーどる麺標準小売価格:3人前 300g 480円(税込)
- (6) 11月に再現できる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
- (3) 淡路島ケーブルTVで一般の高校生にも告知

### 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6年9月17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6年10月11日 16:00～19:00(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8点を選定する。

- (2) 二次審査&表彰式

日 時：令和6年11月30日（土）9:00～16:30

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	井壺 幸徳	洲本飲食組合 理事長
3	金山 守良	淡路手延素麺協同組合 理事長
4	厚美 美枝	管理栄養士
5	河崎 秀典	グッドピープル株式会社 代表取締役社長

【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時間、手際	時間内に手際よく調理できているか	5
⑦総合評価	味付けなど全体バランス	20
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）、特別賞に対し、  
賞状と副賞を進呈する。

●最優秀賞：商品券（20,000円）、クリスタル楯、賞状

●優 秀 賞：商品券（10,000円）、賞状

●特 別 賞：商品券（5,000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。

※最優秀賞作品は、島内飲食店で商品化を検討する。

※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) 優秀な作品は、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。