

第3回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」のご案内**【募集内容】**

淡路手延べ麺の歴史を受け継ぐ『淡路島ぬーどる』と淡路島産の食材を使用したアイデアレシピを募集します。

『淡路島ぬーどる』の特徴の一つでもある多様な調理方法を活用し、食材の宝庫淡路島で採れる新鮮な農・水産物と、皆様の斬新なアイデアを組み合わせた。オリジナルレシピを応募してください。

【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(税込み)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:300g(3人前) 480円(税込)
- ⑥11月に再現できるメニューであること。

**【応募対象者】**

淡路島内の高校に通学している高校生

【応募方法】

淡路島観光協会HP 新着情報欄より応募用紙をダウンロードして頂き、必要事項をご記入の上メール(k-okamoto@awaji-kankou.or.jp)にてご提出ください。

【応募期間】

令和6年9月2日(月)～令和6年9月17日(火)

【審査概要】

見た目や独創性、栄養バランスなど総合的に判断します。

【審査・表彰式】

- | | |
|------------|-------|
| ①一次審査会 | 10月上旬 |
| ②最終審査会&表彰式 | 11月下旬 |

【結果発表】

一次審査：メール又は書面にて結果をお知らせします。

最終審査：表彰式当日に会場にて結果発表をします。

【表彰】

最優秀賞(1点)、優秀賞(1点以上)に賞状と副賞を進呈。

※その他、特別賞有

【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します。
- ②応募レシピは返却いたしません。
- ③1人(1組)で複数のレシピの応募はできません。
- ④最優秀賞のレシピは、商品化可能な店舗を募集し、販売可能な店舗名を当実行委員会ホームページに掲載します。

**【問合せ先・応募先】**

主催：御食国プロジェクト実行委員会事務局(淡路島観光協会内) 担当：岡本
〒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
E-mail：k-okamoto@awaji-kankou.or.jp
受付：平日の9:00～17:00



淡路島うどん

第3回高校生「淡路島うどんレシピコンテスト」応募用紙

フリガナ	
メニュー名	

【料理の写真】

【材料】（ 人分）	【調理時間】（ 分）	【一人前予算】（約 円）
・	・	
・	・	
・	・	
・	・	
・	・	

【作り方】

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

フリガナ	
お名前	所属・部署
住所	
電話番号	Eメール

 淡路島ぬーどる

第3回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」応募用紙

フリガナ アワジシマカイダシヌードル

メニュー名 淡路島貝出汁ぬーどる

【料理の写真】



【材料】（ 3 人分） 【調理時間】（ 90 分） 【一人前予算】（約 300 円）

- | | |
|--------------------|---------------|
| ・あさり・・・300g（約1パック） | ・淡路島産玉ねぎ・・・1個 |
| ・万能ねぎ・・・1本 | ・しめじ・・・少量 |
| ・しょうゆ・・・大さじ3 | ・みりん・・・少量 |
| ・塩・・・少々 | ・柚子胡椒・・・少々 |
| ・淡路島ぬーどる・・・240g | ・胡椒・・・少量 |

【作り方】

1. 淡路島ぬーどるを熱湯で約10分茹でる。
2. 茹で上がった淡路島ぬーどるを流水でしっかり洗いぬめりを取り、湯切りする。
3. 沸騰した600ccのお湯に砂抜きしたあさりを入れる。
4. あさが口を開けたら灰汁を取り、醤油、塩、胡椒で味を調整。
5. あさりのスープにスライスした玉ねぎ、しめじを入れ弱火で温める。
6. 湯切りしていた淡路島ぬーどるをどんぶりに入れ、出来上がったあさり出汁のスープを加えお好みで青ネギ、柚子胡椒などの薬味を乗せ完成。

フリガナ アワジ メンタロウ

お名前 淡路 麺太郎

所属・部署 県立〇〇高等学校 クッキング部

住所 洲本市本町〇丁目〇-〇 ※学校の住所でも可能です。

電話番号 0799-〇〇-〇〇〇〇

mail mentarou@sumto-cci.org