

# 第6回大原料理コンクール

## テーマ 『里の夏～赤しそを使った料理～』

### 《応募要領》

大原地域では、「里の駅大原」の交流拠点施設が整備され、地産地消の機会が広がっています。

そこで本コンクールを、生産振興とあわせて、地域特産物の有効活用、付加価値を高めた独自性の高い加工食品の技術開発等に活かすこと、また、昔から盛んに行われている地域特産物を利用した加工活動において、料理を通して地域交流を深めるとともに、『食』の文化を伝承していく機会とすることを目的とし、菓子・総菜・保存食などのコンクールを開催します。

- 開催日時 **平成28年7月29日(金)午前8時30分～午後1時**
- 開催場所 JA京都中央 大原支店 2階会議室
- 応募資格 大原地域の振興に興味のある方 【在住地は問いません】
- 応募方法 **平成28年7月15日(金)までに**、下記の『**出品応募票**』に、住所、氏名、連絡先等を御記入のうえ、里の駅大原 または JA京都中央大原支店へ提出してください(FAX、郵送可)。
- 審査方法  
審査長 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校 准教授 坂本 三郎氏  
特別審査員 「草喰なかひがし」 オーナーシェフ 中東 久雄氏
- 入賞 京都中央農業協同組合長賞, (株)大原アグリビジネス21賞, 京都府京都乙訓農業改良普及センター所長賞, 京都市北部農業振興センター所長賞, 審査長賞, 特別審査員賞, アイデア賞, 努力賞
- 参加賞 出品1点につき1点
- 個人情報 提出いただいた個人情報は、本コンクール事業以外では使用いたしません。ただし、料理レシピについては大原地域の活性化のため、ホームページ・商品化等で活用させていただくことがあります。
- 主催(応募先・問合せ先)  
◆(株)大原アグリビジネス21 ☎ 075-744-4321/FAX 075-744-4322  
里の駅大原 〒601-1247 京都市左京区大原野村町1012  
◆JA京都中央大原支店 ☎ 075-744-2236/FAX 075-744-3227  
〒601-1247 京都市左京区大原野村町370

キリトリせん

### <第6回大原料理コンクール 出品応募票>

氏名	住所	連絡先	出品予定数を記入してください
		電話番号 メールアドレス	点

締切日:7月15日(金)まで