

第7回大原料理コンクール 開催要領

1 目的

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、本コンクールを開催します。

2 テーマ 「里のお弁当, デザート」

(1) お弁当部門 「大原の産地食材を活かしたお弁当」

- ・ 主食はご飯, パン類を問わない。
- ・ 主食, 主菜, 副菜等をお弁当パック等に盛り付け同じものを3セット出品。

(2) 菓子・デザート部門 「大原をイメージしたデザート, お菓子」

- ・ オリジナルレシピによるデザート・菓子を作品, 試食分に分けて提出。

3 主催

株式会社大原アグリビジネス 2 1

京都中央農業協同組合大原支店

4 出品物等

- (1) テーマに沿った作品であること。
- (2) 出品料理は、審査および試食に供するので原則として返却しない。
- (3) 出品期待点数 約60点

5 日時

平成29年7月28日(金) 午前8時30分～午後1時

6 場所

京都中央農業協同組合大原支店 2階会議室

TEL : 075-744-2236, FAX : 075-744-3227

7 審査

(1) 出品部門

①お弁当部門, ②菓子・デザート部門

(2) 審査基準

①技術性 ②普及性 ③独創性

8 日程

- | | |
|-------------------|----------------|
| (1) 出品物の受付 | 8時30分 ~ 9時 |
| (2) 審査準備 | 9時 ~ 9時30分 |
| (3) 審査打ち合わせ・審査 | 9時30分 ~ 10時30分 |
| (4) 展示準備 | 10時30分 ~ 11時 |
| (5) 展示・表彰・審査講評・試食 | 11時 ~ 13時 |

9 審査員 (8名)

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

特別審査員 「草喰なかひがし」 オーナーシェフ 中東久雄

審査員 株式会社大原アグリビジネス21
京都中央農業協同組合 本店
京都中央農業協同組合 大原支店
京都中央農業協同組合 大原支店女性部
京都府京都乙訓農業改良普及センター
京都市北部農業振興センター

10 褒賞 (10点)

京都中央農業協同組合長賞	1点
株式会社大原アグリビジネス21賞	1点
京都乙訓農業改良普及センター所長賞	1点
京都市農業振興センター所長賞	1点
審査長賞	1点
特別審査員賞	1点
アイデア賞	2点
努力賞	2点

11 参加賞

出品1点につき参加賞1点