第２回津山天下一品漬け物グランプリ開催要項

**１　目的**

　⑴　地元農産物や農産物加工品に対する消費者の関心を高める。

　⑵　農産物加工に取り組む生産者の生産意欲の向上を図る。

　⑶　新商品開発等の方向性を探るため，漬物に対するニーズの調査を行う。



**２　テーマ野菜**

　**白菜**

～津山で収穫・販売される野菜の中で，

　　　　グランプリ開催後に旬を迎える野菜～

**３　開催部門と応募条件**

　**⑴　家庭の味部門【昔ながらのお漬物・ちょっとかわったお漬物】**

　　・応募条件（次の３つの条件を満たしていること。）

　　①　家庭で漬けている（漬けることができる）漬物

　　②　**白菜**を活用した漬物

　　③　作品をグランプリ開催時に事務局に持ち込めること。

**⑵　応用レシピ部門**

　　・応募条件（次の３つの条件を満たしていること。）

　　①　応募者自身が考案したものであること。

　　②　**白菜**を活用した漬物（市販品，家庭で漬けたものを問わず。）を使った麺料理

　　　　（うどん，中華麺，ソフト麺）

　　③　グランプリ開催当日，調理に参加できること。

　　**（備考）**

　　　・白菜を活用した漬物とは，白菜のみ，白菜＋他の野菜，白菜＋果物，白菜＋香草（お茶など）のお漬物などをいいます。キムチ，ピクルスなど和・洋・中・その他ジャンルは問いません。

**４　開催日**

　平成２７年１１月２２日（日）

　　※１次審査は，応募者数が多数の場合のみ行います。

**５　募集期間**

　　平成２７年９月１４日（月）～平成２７年１１月６日（金）　※当日消印有効

※　期間を延長して募集します。

**６　応募方法**

　⑴　何口でも応募可能です。下記の書類を郵送又は窓口までご持参ください。

　　①　規定の応募用紙

　　※　家庭の味部門については，「昔ながらのお漬物」か「ちょっとかわったお漬物」を選択してご応募ください。

　　②　作品（漬物又は料理）の写真

　⑵　書類の提出先

　　　〒７０８－８５０１　津山市山北５２０　津山市役所東庁舎１階みらい産業課内

　　　　つやまＦネット事務局

**７　入賞作品の取扱い**

　⑴　グランプリ当日表彰

　⑵　津山の特産品

　⑶　レシピ集の作成，公表（ホームページでの公開，直売所等での配布等）

　⑷　商品化の支援　※商品（メニュー）化希望事業者があった場合のみ

**８　審査方法**

　※　応募数により，審査方法が異なる場合があります。

　⑴　日時

　　　平成２７年１１月２２日（日）

　　　　投票：１１時３０分～１２時３０分

　　　　審査員審査：１３時～１３時３０分

　　　　表彰：１４時～

　　　※当日参加可能な応募者の方には，９時前後に会場に集合していただきます。

　⑵　場所

　　　つやま地域産品まつり会場（津山城（鶴山公園）三の丸付近）

　⑶　審査員

　　　一般来場者（１００名程度）及びグランプリ審査員

　　　≪グランプリ審査員≫

　　　　・委員長：竹内佑宜様（津山市観光協会）

　　　　・副委員長：人見哲子様（美作大学）

　　　　・委員：津山農業協同組合様，勝英農業協同組合様，津山市

　⑷　審査方法

　　一般来場者審査員の投票点数とグランプリ審査員の点数を合わせた総合計点で決定します。

　　ただし，合計点が同点の場合は，「リピート性」の項目の合計点の高いものとします。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 審査員 | 審査方法 | 審査ポイント | 試食の準備 |
| 一般来場者 | 試食 | 各部門，一番好きなものに投票　１票＝１点（審査員計１２５点） | ◆家庭の味部門　昔ながらのお漬物　ちょっとかわったお漬物→出品者による作品の持込◆応用レシピ部門 |
| グランプリ | 書類及び | 見た目，香り，おいしさ， |
| 審査員 | 試食 | リピート性，伝統性又は独創性各５点　計２５点満点（審査員計１２５点） | →出品者又は事務局職員等　による調理 |

　　　※　一般来場者審査員の方にはお水（審査員のみ米飯）を用意する予定です。

　　　　　調理は，会場仮設テント内で実施していただく予定です。

**９　商品（メニュー）化希望事業者の募集**

　　津山天下一品漬け物グランプリにエントリーされた作品を

**①商品化して店舗等で販売してみたい**

**②メニュー化して飲食店等で提供してみたい**

**という事業者（個人でも可）さんを募集**します。

　⑴　募集期間

　　　平成２７年９月１４日（月）～平成２７年１１月６日（金）※当日消印有効

　⑵　応募方法

　　　規定の応募用紙に必要事項をご記入の上，下記までお送りください。

　　　〒７０８－８５０１　津山市山北５２０　津山市役所東庁舎１階みらい産業課内

　　　　つやまＦネット事務局

　　　ＦＡＸ：（０８６８）２４－０８８１

　⑶　応募条件

　　①　漬け物の製造（店舗等で提供する場合は飲食店の営業）に必要な設備，許可等を有していること。

　　②　津山の農産物を活用した漬け物の商品（メニュー）化に取り組む意思があること。

　　③　津山市内に事業所又は加工場（店舗等で提供する場合は店舗）を持つ個人，法人又は団体（任意団体を含む。）

　　④　市税の滞納がないこと。（証明する書類は，グランプリにエントリーされた作品の商品（メニュー）化に実際に取り組むこととなった場合に別途提出していただきます。）

　⑷　グランプリにエントリーされた作品の商品（メニュー）化に実際に取り組むこととなった場合の支援内容

　　①　商品（メニュー）化に向けた試作食材費の一部補助

　　②　試作パッケージ製作費の一部補助（加工品として商品化する場合）

　　③　試作商品の品質検査費の一部補助（加工品として商品化する場合）

　　④　ＰＲグッズ等の作成，ＰＲ支援

　　⑤　試食会の実施等商品化に向けたモニタリング実施等の支援

　⑸　応募後の流れ

　　　平成２７年１１月上旬　　エントリー作品情報提供

　　　平成２７年１１月２２日（日）グランプリ会場での試食等（希望者のみ）

　　　平成２７年１２月上旬　　商品（メニュー）化希望調査

　　　　　　　　　　　　　　　商品（メニュー）化に向けた支援（希望者のみ）

※応募者が多数の場合，別途支援に関する審査等を行う場合があります。

**１０　その他**

　⑴　応募者には，応募書類到着後，受理通知その他イベント当日のスケジュール等の書類を送付します。

　⑵　グランプリ当日の出場者（商品（メニュー）化希望事業者）の鶴山公園への入園料は，免除となります。また，駐車場も別途ご案内します。対象の方には，別途入園に必要な入園証等を送付します。

　⑶　作品の応募に関する諸条件について

　　①　グランプリ当日，試食分を応募者各自でご準備いただく必要があります。

　　　　ただし，応用レシピ部門で使用する麺は，つやまＦネット事務局で準備します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 準備量の目安（１１０人試食） | 試食１人前の目安 |
| 家庭の味部門 | ７００ｇ | ６ｇ |
| 応用レシピ部門 | ５㎏（できあがり量） | ４５ｇ |

　　③　応募された方の氏名，年齢，作品（商品）の名称及びレシピ等エントリーシートに記載された内容は，冊子等の印刷物，ウェブサイト等に掲載させていただく場合があります。

　　④　応募していただいた作品の名称及びレシピに関しての権利は，つやまＦネット事務局に帰属します。また，応募された作品が商品化される場合について，応募された方に商品化に向けた協議等ご協力をいただく場合があります。

　　⑤　商品として販売されているもの及び応募者以外の第三者がそのレシピに関し権利を有しているものについては，応募できません。

　⑷　作品応募者の個人情報の取扱いについて

　　①　応募に際しいただいた個人情報は，このイベントに関する事項の通知，応募作品（商品）に関する応募者への問合せその他イベントの開催及び関連する事業に必要な範囲内で利用されます。

　　②　応募された方の氏名及び年齢等エントリーシートに記載された内容は，冊子等の印刷物，ウェブサイト等に掲載させていただく場合があります。

　⑸　商品（メニュー）化希望事業者として応募された事業者（個人を含む。）の名称等の情報については，エントリーされた作品の商品（メニュー）化に取り組むこととなった場合を除き，公表しません。ただし，公表することについて同意があった場合を除きます。

【問合せ先】

つやまＦネット事務局　（担当：有元）

〒７０８－８５０１

　　津山市山北５２０

　　　津山市役所東庁舎１階みらい産業課内

ＴＥＬ：（０８６８）３２－２１７８

ＦＡＸ：（０８６８）２４－０８８１