第１回天下一品漬け物ＧＰ開催要項

**１　目的**

　⑴　地元産野菜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**

　**大根**

～津山で収穫・販売される野菜の中で，グランプリ開催時期付近から旬を迎える野菜

**３　開催部門と応募条件**

　**⑴　販売商品部門**

　　・応募条件（次の３つの条件を満たしていること。）

　　　①　津山市内で既に販売している商品又は販売を考えている商品

　　　②　**大根**を活用した漬物

　　　③　商品を１次審査及びグランプリ開催時に事務局に持ち込めること。

　**⑵　家庭の味部門**

　　・応募条件（次の３つの条件を満たしていること。）

　　①　応募者が家庭で漬けている漬物

　　②　**大根**を活用した漬物

　　③　作品を１次審査及びグランプリ開催時に事務局に持ち込めること。

**⑶　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　応募者が考案したものであること。

　　②　**大根**を活用した漬物（市販品，家庭で漬けたものを問わず。）を主食・主菜・副菜にアレンジしたもの

　　③　グランプリ開催当日，調理に参加できること。（１次審査通過者のみ）

　　**（備考）**

　　　・　大根を活用した漬物とは…

　　　　　　大根のみ，大根＋他の野菜，大根＋果物，大根＋香草（お茶など），大根の加工品（切り干し大根など）のお漬物などをいいます。

　　　・　主食・主菜・副菜とは…

　　　　　　主食：米，パン，めん類などの穀類を使った料理

　　　　　　主菜：肉，魚，卵，大豆及び大豆製品などを使った副食の中心となる料理

　　　　　　副菜：野菜，いも，豆類（大豆を除く。），きのこ，海藻などを主な材料とする料理

**４　開催日**

　平成２６年１１月２３日（日）

　※　１次審査：平成２６年１０月３０日（木）

**５　募集期間**

　　平成２６年９月８日（月）～平成２６年１０月１０日（金）　※当日消印有効

**６　応募方法**

　※　何口でも応募可能です。ただし，１作品（商品）につき１口で応募してください。

**⑴　販売商品部門**

　　①　規定の応募用紙

　　②　商品の写真３点

　　　（漬物自体の写真，パッケージ全体（表）の写真，品質表示面の写真）

　**⑵　家庭の味部門・応用レシピ部門（共通）**

　　①　規定の応募用紙

　　②　作品（漬物又は料理）の写真

**７　グランプリ受賞作品の取扱い**

　⑴　グランプリ当日表彰

　⑵　商品化の支援

　⑶　商品のブラッシュアップの支援

　⑷　津山工業高校生徒によるラベルデザイン

　⑸　学校給食でのメニュー化検討

　⑹　津山の旬の野菜の詰め合せ（販売商品部門を除く。）

　⑺　レシピ集の作成，公表（販売商品部門を除く。）

**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　１次審査**

　　①　日時

　　　平成２６年１０月３０日（木）１３時～

　　②　場所

　　　美作大学

　　③　審査員

　　　人見哲子様（美作大学講師）及びつやまＦネット新商品開発プロジェクト委員

　　④　審査方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審査方法 | 審査ポイント | 試食の準備 |
| 書類及び試食 | 見た目，味，香り，食感，伝統性，独創性，総合評価の各５点　計３５点満点 | 販売商品部門・家庭の味部門　→出品者による作品（商品）の持込 |
| 応用レシピ部門　→事務局職員等による調理 |

　　　※　各部門２～３点程度に絞り込みます。

　**⑵　グランプリ**

　　①　日時

　　　平成２６年１１月２３日（日）

　　　　投票：１１時～１２時３０分　　表彰：１３時３０分～

　　②　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））

　　③　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：株式会社マルイ様，津山農業協同組合様，勝英農業協同組合様，津山市保健給食課

　　④　審査方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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１００点） | 販売商品部門家庭の味部門　→出品者による作品（商品）の持込 |
| グランプリ審査員 | 書類及び試食 | 見た目，味，香り，食感，伝統性，独創性，総合評価の各５点　計３５点満点（審査員計２１０点） |
| 応用レシピ部門　→出品者又は事務局職員等による調理 |

　　　※　試食の際には米飯を用意します。

　　　　　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　その他**

　⑴　応募者には，応募書類到着後，受理通知を送付します。

　⑵　グランプリ当日の出場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及び駐車許可証を送付します。

　⑶　応募に関する諸条件について

　　①　販売商品部門及び家庭の味部門については，１次審査日までに作品（商品）を事務局に持ち込んでいただく必要があります。

　　②　１次審査及びグランプリともに，試食分を応募者各自で用意していただく必要があります。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | １次審査（３０人試食） | グランプリ（１００人試食） | １人前の目安 |
| 販売商品部門家庭の味部門 | １８０ｇ | ６００ｇ | ６ｇ |
| 応用レシピ部門 | 事務局で準備 | １５人前（目安） | ２５０ｇ |

　　③　入賞者の氏名，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　家庭の味部門・応用レシピ部門で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，入賞作品が商品化される場合について，入賞者にご協力をいただく場合があります。

　　⑤　家庭の味部門・応用レシピ部門の応募作品は，商品として販売されていないものに限ります。

　⑷　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に必要な範囲内で利用されます。

　　②　入賞者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。

【応募・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階新産業創出課内

ＴＥＬ：（０８６８）３２－２１７８

ＦＡＸ：（０８６８）２４－０８８１