

おいしさ、健康、文化。未来に伝えたい、にっぽんの米粉料理。



あなたの米粉レシピから、
日本の「食」が動き出す。

全国規模の、本格的な米粉料理レシピコンテストの開催です。
応募いただいたレシピは見た目やおいしさだけでなく、
さまざまな基準から審査されますので、一般の方々はもちろん食を仕事とされる方、
食と栄養を考える方にも、大きなチャンスがあります。
プロアマ問わずにたても「自慢の米粉レシピ」で、ふるつて応募ください。

第1回全国米粉料理レシピコンテスト

募集期間：2013年 10月1日(火)～11月30日(土)

審査委員長：香川芳子 (女子栄養大学 学長)

グランプリ賞品：全国「米粉の名人」賞 20万円相当の旅行券等 その他特別賞多数

主催：NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク 運営協力：女子栄養大学出版部

後援：全国農業協同組合中央会 一般社団法人 日本フードサービス協会

注目! いつでも、どこでも、
だれでも「米粉の名人」。

日本の食はお米の文化。だからお米の粉で作る「国産米粉」は、味覚的にも生理(体質)的にも日本人にぴったり。糖尿病予防食、小麦アレルギーの代替食としても、国際的に注目されています。最新の製粉技術で、ますます進化を続ける国産米粉は、扱いやすさや応用性も抜群。和・洋・中華・エスニックから煮物、揚げ物、焼き物、和え物、サラダなど、気軽に使えて料理レパートリーを無限に広げてくれる、とってもうれしい食材です。

いまこそ! あなたも
名人にチャレンジ。

本コンテストでは、多角的な見地による独自の基準で審査を行います。とにかくおいしいものを作りたいという主婦や料理好きの方々、お客さんに喜んでもらえるもの、売れるものを作りたいという食のプロたち、人の健康を支えるものを作りたいという栄養士の方々、そして「食」を学ぶ学生さんなど、どんなアプローチからのレシピもきちんと評価して「真の米粉名人」を選びます。

※本コンテストは調理技術を競うものではありません。

「米粉の名人」料理グランプリは、農林水産省「日本の食を広げるプロジェクト事業」です。

米粉の名人 料理グランプリ 募集要項

募集期間

2013年 10月1日(火) ~ 11月30日(土) 24:00 まで ※郵送の場合は当日消印有効

募集内容

あなたの自慢の米粉料理レシピを「名称/料理のテーマや自己PR/料理完成写真」を添えてお送りください。
応募レシピは「単品」に限ります。プロアマ問わずどなたでも応募いただけます。

応募部門

- A** 主食部門 (パン、麺類、粉料理) **B** 主菜・副菜部門 (おかず全般) **C** デザート部門 (和菓子を除く)

審査委員

審査委員長：香川芳子(女子栄養大学学長)

長島美保子(全国学校栄養士協議会会長) 田中弥生(駒澤女子大学准教授) 宗像伸子(東京家政大学客員教授)

加藤一隆(一般社団法人日本フードサービス協会専務理事) 三浦正樹(一般社団法人新日本スーパーマーケット協会専務理事)

地区大会審査委員長：古川知子(女子栄養大学 生涯学習講師) 平本福子(宮城学院大学教授) 南ゆう子(管理栄養士) 高橋敦子(くらしき作陽大学特任教授)

プロデューサー：藤原勝子(食生活ジャーナリスト)

表彰と発表

全国4地区
「米粉の名人」

応募分は全国4ブロックに分けて集計～審査し「地区決勝大会」を開催します。地区決勝大会は来年1月中旬～2月を予定しています。

全国
「米粉の名人」

来年3月21～22日に、各地区上位選抜者が東京に集結し、全国決勝大会を開催します。

※地区大会では優秀レシピを専門家が調理し審査を行い、選抜者にはレシピ紹介のスピーチをしていただきます。全国大会では選抜者に実際の調理をしていただきます。

賞品

全国「米粉の名人」賞：20万円相当の旅行券等 その他各地区「米粉の名人」賞などを予定

選考方法

おいしさ、栄養の特性、独創性、普及性などの項目について採点し、その合計点で選考を行います。

応募方法

ホームページ、郵送いずれかの方法でご応募ください。お一人さま何度でも応募いただけます。

ホームページからの応募 ▶ <http://www.komeko-meijin.com>

郵送での
応募

右の「応募エントリーシート」を切り取り、各項目についてご記入、料理完成写真を添付のうえ、下記までお送りください。
郵送先：〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21 轟神田ビル 702 「米粉の名人」料理グランプリ事務局

応募内容

右のエントリーシートにご記入いただくか、下記①～⑬の内容を明記の上、ご応募ください。

応募者プロフィールについて

- ①氏名/団体名(フリガナ)
※企業、学校等の団体やチームで応募の場合は代表者名とご所属の企業名、在籍中の学校名もお書きください。
- ②性別
- ③年齢
- ④職業・所属 ※学校名または勤務先等
- ⑤郵便番号・住所
- ⑥電話番号 ※日中ご連絡がとれる電話番号をご記入ください。
- ⑦メールアドレス

お問い合わせ先

NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク (キャップネット)
「米粉の名人」料理グランプリ事務局
☎03-5283-6335 受付時間：平日10:00～17:00
(土・日・祝日を除く)

応募レシピについて

- ⑧応募部門 該当する部門を選んでください。
A 主食部門 (パン、麺類、粉料理)
B 主菜・副菜部門 (おかず全般、ソースやつなぎも可)
C デザート部門 (和菓子を除く)
※主菜…肉、魚、大豆、卵などを主としたタンパク質源になるもの
副菜…緑黄色野菜、淡色野菜、きのこ、海藻などを主としたビタミン、ミネラル、センイ源になるもの
- ⑨レシピ名
内容がわかりやすく、楽しいネーミングを考えてください。
- ⑩レシピのテーマ、PR
レシピのテーマは重要な審査対象です。どんな人のために(家族やお年寄り、あるいは商品としてターゲットなど)、どんな場所や時間で食することを想定したレシピか、また地域の食材使用などセールスポイントやエピソードをお書きください。(100文字以内)
- ⑪材料及び分量 分量は2人分 ※グラム数も記載してください (デザートなどの場合は作りやすい分量)
- ⑫調理手順 調理の具体的な手順を、ステップごとに番号をつけて、わかりやすくお書きください。
- ⑬料理完成写真 内容がはっきりわかるものを**3枚**添付してください。

【ご注意ください】 ●本コンテストは、国産米粉を使った新しいレシピの募集となります。従来(だんご、柏餅、和菓子及び米菓類等)のジャンルは除きます。 ●応募内容(名称、レシピ、料理完成写真、コメントなど)は、未発表、第三者の著作権等、商標権等を一切侵害していないものに限ります。 ●表彰作品のネーミングを含むすべての著作権及び応募写真の使用権は主催者に帰属します。 ●コンテスト関係者の応募はご遠慮ください。 ●本コンテスト応募者の個人情報を本人の同意なく利用目的以外の利用はいたしません。

以下各項目にご記入、また該当するものを○で囲んでください。

★応募者プロフィール ※企業、学校等の団体やチームで応募の場合は代表者名とご所属の企業名、在籍中の学校名もお書きください。

フリガナ		フリガナ		②性別	③年齢
①氏名/団体名				男 女	歳
代表者名 <small>団体・グループで 応募の場合</small>		所属の企業名 または 在籍中の学校名			
④ご職業		中・高校生 専門学校・大学生 会社員 自営業 主婦 その他 ()			
連絡先	⑤住所	〒			
	⑥電話番号 <small>(日中の連絡先)</small>	()	-	⑦メールアドレス	@

★応募レシピ

⑧応募部門 該当する部門に○をおつけください。	A 主食部門 <small>(パン、麺類、粉料理)</small>	B 主菜・副菜部門 <small>(おかず全般、ソースやつなぎも可)</small>	C デザート部門 <small>(和菓子を除く)</small>																																																
⑨レシピ名 内容がわかりやすく、楽しい ネーミングを考えてください。																																																			
⑩レシピのテーマ、PR レシピのテーマは重要な審査対象です。どんな人のために(家族やお年寄り、あるいは商品としてターゲットなど)、どんな場所や時間で食することを想定したレシピか、また地域の食材使用などセールスポイントやエピソードをお書きください。(100文字以内)	<p>(例)「地域の特産品、伝統食材を使って…」「お年寄りのために、細かく分けて食べやすいように…」「アレルギーのある子に安心のおやつを…」など</p>																																																		
⑪材料及び分量 (g) 分量は2人分(デザートなどの場合は作りやすい分量)	⑫調理手順 調理の具体的な手順を、ステップごとに番号をつけて、わかりやすくお書きください。																																																		
<table border="1" style="width:100%"> <thead> <tr> <th style="width:80%">材料名</th> <th style="width:20%">分量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	材料名	分量(g)																																															<p>1 :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
材料名	分量(g)																																																		

⑬料理完成写真 ※内容がはっきりわかるものを忘れずに添付してください。(3枚)

米粉に関するアンケート

ぜひご協力をお願いいたします。

該当するものを○で囲んでください。

Q1 米粉グランプリの存在を どこで知りましたか？	1. 新聞で 2. 雑誌で 3. 広告ポスター、チラシで 4. インターネットで 5. 知人に聞いて 6. その他 ()
Q2 今回のレシピ調理に 使用した米粉は どこで購入(調達)しましたか？	1. スーパーなどお店で 2. インターネット等通販で 3. その他 ()
Q3 これまでに米粉を使った 料理を作った経験がありますか？	1. ほとんどない 2. 少しある 3. かなりある
Q4 今後も米粉料理を 作ってみたいとお考えですか？	1. あまりない 2. 少しある 3. かなりある よろしければ理由もお聞かせください ()

Q5 米粉に関するご意見、ご要望があればお聞かせください。(自由回答)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ご協力ありがとうございました。