

令和6年度「栃木県内高等学校 Nasushiobara Cooking Contest」

実施要領

1 趣旨

牛乳や和牛の美味しさや利用方法を広め、牛乳・和牛の消費拡大を図るとともに、高校生自らが各食材の持つ様々な可能性や魅力を発見し、料理の楽しさや創造力を高め、地域社会の活性化に貢献することを目的とする。

2 要領

(1) スケジュール

- ① 申込期限 令和6年10月25日(金) 17時必着

※エントリーシート及び添付書類（作品の完成写真）をメールで提出してください。

【提出先メールアドレス】

noumuchikusan@city.nasushiobara.tochigi.jp

件名を次のとおり御記載ください。

「【〇〇高等学校】料理コンテストのエントリーシート提出について」

- ② 書類審査 令和6年11月11日(月) までに結果をメールで通知

- ③ 実技審査 令和6年11月30日(土)

(2) 募集対象

- 栃木県内高等学校に在学する高校生（プロを除く）
※令和6年11月30日(土)開催の実技審査に参加できること
- チーム制で応募（1チーム1～4人）
- 1チームが応募できるのは1部門のみです。

(3) 書類審査

市が選定した審査員が、エントリーシートと添付書類（作品の完成写真1枚以上）を見て、実技審査に出場する各部門5チームを選定します。

(4) 実技審査

- ① 日程 令和6年11月30日(土)
- ② 会場 黒磯公民館（いきいきふれあいセンター）
住所：栃木県那須塩原市桜町1番5号
- ③ 審査 審査員が選考基準に基づき採点し、各賞を決定します。

(5) 募集部門

【みるひい部門】

- ① 出品作品 牛乳を使った料理のオリジナルレシピ1品
- ② 使用基準 4人分で牛乳（種類別「牛乳」成分無調整）200ml以上使用すること
- ③ 所要時間 60分以内（下ごしらえは不可、調理台の後片付けまで含む。）
- ④ 材料費 2,000円以内（税込、4人分）※付け合わせ等も含む

【につく弁当部門】

- ① 出品作品 和牛の入った**お弁当**を1つ（その他のおかず等は自由）
- ② 使用基準 4人分で和牛（部位は問わず）200g以上使用すること
- ③ 所要時間 60分以内（下ごしらえは不可、調理台の後片付けまで含む。）
- ④ 材料費 4,000円以内（税込、4人分）

(6) 応募謝礼金

【みるひい部門】 上限 3, 000 円／チーム

【につく弁当部門】 上限 6, 000 円／チーム

※応募校多数の場合、予算の都合により謝礼金が減額する場合があります。

※謝礼金はエントリー用紙の提出があったチームに対し支払います。

※実技審査に選抜された 10 チームには、別途材料費相当額（みるひい部門：2, 000 円、につく弁当部門：4, 000 円）を支払います。

(7) 選考基準

大項目	中項目	審査内容（主な着眼点）	配点
普及性	材料・道具	材料は一般的に入手しやすいものか	30
		家庭で取り組みやすい内容か	
味覚	おいしさ	牛乳・和牛の特性を活かした味付けか	20
		また食べてみたいと思える味か	
見栄え	彩り・盛付	盛付は見栄えがよいか	20
独創性	アイディア	レシピのアイディアに斬新さはあるか	20
		料理名に工夫はあるか	
手際	手際・段取り	調理の手際、段取り（チームの連携）が円滑にできているか（時間内に作れたか）	10
合 計			100

(8) 賞

【みるひい部門】

① みるひい賞（1 チーム）

② 優秀賞（2 チーム）

③ 優良賞（2 チーム）

※各賞に賞品を準備しています。

【につく弁当部門】

① につく賞（1 チーム）

② 優秀賞（2 チーム）

③ 優良賞（2 チーム）

※各賞に賞品を準備しています。

(9) 特典

○ みるひい賞及びにつく賞に選ばれた作品は、期間限定で次の場所で提供する予定です。

・アグリパル塩原（予定：みるひい賞）

・そすいの郷（予定：につく賞）

※なお、商品として提供する際に、元のレシピから一部変更する場合がありますので御了承ください。

○ 受賞作品は、市が作成するレシピ集に掲載する予定です。

(10) その他

○ 実技審査に進んだチームには、当日の日程や留意事項等を別途御案内します。