

家族が喜ぶ、アイデアたっぷりの 美味しいくじら家庭料理を。



Shimonoseki Group to Preserve
Whale Dietary Culture
Mail:kujira@helen.ocn.ne.jp



《募集要項》

- 応募対象／下関市民
- 応募作品／くじらを素材とする家庭料理(一人当たり材料費500円程度で)
- 一次審査／レシピ提出による、専門委員の書面審査(8月25日必着)。レシピには下記応募用紙を切り取り、必ず添付して送付先にお送りください。
- 二次審査／一次審査通過者(14~15名、ハガキにて通知)に一人2,000円(2人前)の材料費を支給(当日会場にてお支払いします。また鯨肉購入についてのご相談は当会までどうぞ)、唐戸市場・魚食普及センターにて調理をしてもらい、決勝審査とします。なお鍋などの調理用具は当方で準備しますが、鯨肉・野菜などの料理材料ならびに調味料類は、ご自分で持参ください。
 - ◎決勝審査日=10月3日(土)午前10時スタート。調理時間約2時間。その後試食審査、14時から表彰式を行います。
 - ◎審査委員=和仁皓明(審査委員長・下関くじら食文化を守る会会長)
中尾友昭(下関市長)、林登季子(下関市連合婦人会会長)
中邑房枝(中邑房枝料理教室主宰)、萩原利生(下関観光コンベンション協会副会長)
谷口真理子(山の田小学校栄養教諭)、大学生1名、高校生1名の8名。
- 賞品／(最優秀賞)20,000円、(優秀賞)10,000円・2名、特別賞として学生賞(図書券)2名。なお二次審査参加者には全員参加賞(くじら商品)を用意いたします。
- その後／当会会報“いさな”に掲載、下関クジラフェスティバルなどで発表・提供の予定。
- レシピ送付先及びお問い合わせは／(〒750-0093)下関市彦島西山町4丁目13番48号
下関くじら食文化を守る会(担当・古田)
 - ◎TEL:083-267-0601 ◎FAX:083-267-0601

(↓きりとりせん)

第1回下関くじら料理コンクール応募用紙

(ふりがな)

●おなまえ

●年齢

●おところ(〒)下関市

●お電話(連絡先)

●お仕事

※上記申込みに当たっての住所・氏名などの個人情報につきましては、下関くじら料理コンクール以外での利用はいたしません。