

■テーマ■

国産のイノシシ肉・シカ肉を使用し、
多くの人に、安全でおいしく提供できる料理

審査委員長

ソムリエ 田崎 真也氏

第4回

コジビエ料理
コンテスト

鹿肉のビビンパと
スネ肉のスープ
岐阜県上屋 薫里様

第3回 農林水産大臣賞

卵はなるべく加熱して調理しましょう。

■各賞■

農林水産大臣賞
農林水産省農村振興局長賞
日本ジビエ振興協会代表理事賞
(各1名)

■表彰式■

2019年11月20日(水)
「日本ジビエサミットin東京」内での実施。
同日に受賞レシピの試食会を予定!

■締切■ 延長しました!

2019年9月15日(日)

裏面の募集要項をお読みいただき、
ふるってご応募ください!

応募用紙は
こちら!
過去入賞レシピも
公開中です。



■応募条件■

1. 国産のイノシシまたはシカ、もしくはその両方を使用すること。
2. 調理時間は、仕込み開始から盛り付けまで180分以内とする。
3. レシピは、4人前の主食あるいは主菜で、未発表のもの。
4. 入賞時には、一定期間、飲食店等で、食品として一般の方に提供すること。
(一般の方に提供できない場合は、レシピの公開を必須とします)

■対象■

1. プロ・アマ、年齢等不問。
2. 一次審査(レシピ審査)を通過した場合、
10月21日(月)エコール 辻 東京(東京都国立市)
で行われる二次審査で、料理作成が可能な者。
(旅費は(一社)日本ジビエ振興協会より支給します)

■審査方法■

一次審査(レシピ審査)で上位12作品を選出。
二次審査(実食審査)で応募者自らが作成した料理を審査し、
上位3賞を決定。
審査はブラインド方式で行われます。

■審査項目および基準■

以下の基準に沿って、審査委員会によって審査を行います。

◇一次審査(レシピ審査)30点満点

1. 見栄え(5点) : 食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
2. 独創性(5点) : ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
3. 汎用性(5点) : 他者でも再現したり、アレンジしたりすることが容易な料理(レシピ)であるか
4. 栄養(5点) : 組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
5. 安全性(5点) : ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
6. 社会貢献(5点) : ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はありますか

◇二次審査(実食審査)20点満点

1. 活用性(5点) : ジビエという食材の特長(肉質、風味等)が活かされているか
2. おいしさ(15点) : 「もっと食べたい」「もう一度食べたい」と感じさせられるか

■応募方法■

原則として、コンテスト専用応募シート(電子版)に必要事項を記入し、料理のできあがり写真(データ)を添付して、(一社)日本ジビエ振興協会HP上から送付して下さい。
電子版での応募が不可能な場合は、応募シート(紙版)に写真添付で同協会事務局に郵送して下さい。

《郵送の宛先》〒391-0301長野県茅野市北山5513-142
(一社)日本ジビエ振興協会 コンテスト係

■各賞■

入賞12名中、上位3名が以下の賞を受賞。
1. 農林水産大臣賞(1点)
2. 農林水産省農村振興局長賞(1点)
3. 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事賞(1点)
また、審査委員長、後援団体より2~3点の特別賞を予定。

■表彰式■

日程:11月20日(水) 会場:東京ビッグサイト 国際会議場
(第6回日本ジビエサミットin東京内)
同日のジビエサミット情報交換会にて、
上位3賞受賞のレシピお披露目試食会を開催します!
(会場:ホテルインターコンチネンタル東京ベイ)

使用するお肉について

食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た食肉処理加工施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシ肉、またはシカ肉の使用を必須とします。

入手についてお困りの際は、(一社)日本ジビエ振興協会までお問い合わせ下さい。

ご注意

応募者の個人情報の一部や受賞レシピの料理写真等を、本コンテストの運営のために、受賞後もHP等で使用する事があるほか、受賞レシピに関する連絡をする場合があります。

応募用シート&WEB応募はこちら!



応募シートはこちらで配布中。
ページ内のフォームから送信できます。