

目指せ郷土の シン・ジビエ。

第7回 ジビエ料理 コンテスト

応募締め切り延長しました!
応募締め切り
2022年10月14日
10月21日
(金)

親しみやすいレシピの開発によりジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、広くレシピを募集します。

メイン食材

国産のイノシシ肉またはシカ肉

※食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た獣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する。



各賞

2022年度は「プロ部門」「一般・学生部門」の2部門で作品を募集。審査基準、贈賞も異なります。

- 農林水産大臣賞（各部門1名）
- 農林水産省農村振興局長賞（各部門1名）
- 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞（各部門1名）
- 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞（プロ部門1名）
- 一般社団法人大日本猟友会会長賞（一般・学生部門1名）
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞（一般・学生部門1名）
- 株式会社日本食糧新聞社賞（一般・学生部門1名）

応募用紙はこちらから

過去入選レシピも公開中です。
<https://www.gibier.or.jp/contest2022/>



2021年第6回コンテスト農林水産大臣賞受賞作品

一般社団法人
JGPA 日本ジビエ振興協会
Japan Gibier Promotion Association

主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会
協力 学校法人服部学園、株式会社ぐるなび
※本コンテストは、農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

募集テーマ

国産のシカ・イノシシを使用し、
多くの人に安全でおいしく提供できる、
郷土の食材とジビエを融合させた料理。