「第８回ジビエ料理コンテスト」応募シート

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門いずれかに〇をしてください | お店で食べたいジビエ料理部門　　　・　　　おうちで食べたいジビエ料理部門 |
| １．メイン食材いずれか、あるいは両方に〇をしてください | シカ　　・　　イノシシ |
| フリガナ |  |
| ２．料理名 | **※関連審査項目：独創性、汎用性など** |
| ３．ジャンル位置づけいずれかに〇をしてください | ①ジャンル ：　和食　・　洋食　・　中華　・　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）②位置付け ：　主菜　・　主食　 |

|  |  |
| --- | --- |
| ４．仕上り料理写真 | ※仕上げた料理を器に盛り付けて写真撮影し、ここに添付してください。※「材料」欄に記載のない食材は盛り付けに使用しないでください。※実際に作った料理の写真以外（イラスト）などは認めません。写真添付欄※関連審査項目：見栄え、独創性、汎用性など |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ５．材料（４人分） | 材料名 | 分量 |
| （例）鹿ロース（例）バター**※使用する食材と分量はできるだけ具体的に記述してください。****※地域性の高い食材を使用する場合は、一般家庭でも手に入りやすい食材（代替食材）を併せて記載してください。****※関連審査項目：独創性、汎用性など** | 500ｇ40ｇ |
| 材料費（４人分） | 円÷４ | ＝　　　　　　　　　　　　　円 |

|  |  |
| --- | --- |
| ６．作り方具体的な調理工程 | **※使用する熱源の種類・加熱温度・加熱時間・仕上がり状態など、加熱方法と加熱完了の目安を必ず具体的に明記してください。(例：「フライパンで中火にかける」「180℃に設定したオーブンでｘｘ分加熱」「肉の全体にこんがりと色が付くまで炒める」等)****※第三者がレシピを見て作り方を理解できるよう、料理するうえでのポイントやコツも併せて記入してください。****※地域性の高い食材については代替食品での調理で対応となる可能性があります。****※関連審査項目：独創性、安全性、汎用性など** |
| ①調理時間 | 分 |
| ②中心温度75度で一分間、またはそれと同等の加熱ができていますか？ | **はい　・　　いいえ** |
| ③食肉処理業の許可を得た処理施設のお肉を使用していますか？ | **はい　・　　いいえ** |

【ご参考資料：ジビエの加熱や仕入れに関する注意点】　<https://www.gibier.or.jp/rule/>

【中心温度75℃１分と同等の加熱殺菌の条件について】

65℃15分、66℃11分、67℃８分、68℃５分、69℃４分、70℃3分、75℃１分

|  |  |
| --- | --- |
| ７．アピールポイント | **※「ジビエ料理としての創意工夫や独創性」、「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などの工夫」、「ジビエ料理を通じて、地産食材を生かす、地元農家や地域住民と協力する、鳥獣被害対策等の地域課題の解決をめざす等の社会貢献の視点」をアピールしてください。****※関連審査委項目：独創性、社会貢献など** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | 性別 | 男 ・ 女 | 年齢 | 歳 |
| 応募者氏名 |  |
| 職業など |  | 会社名店名学校名など |  |
| 連絡先 | 〒 | 電話 |  |
| ＦＡＸ |  |
| Ｅメール |  |
| レシピ公開の可・不可（入賞レシピについて、web等で公開させていただきます。） | 可　　・　　不可 |

※電話・Ｅメールなどは日中確実に連絡がつくものを明記してください。