

# シーフード料理コンクール

## seafood cooking concours

テーマ

楽しむ♪  
お魚弁当

応募締め切り

2013年9月27日(金)  
(当日必着)



© 2013 ANAN 株式会社. All Rights Reserved.  
イラスト: さかなクン

### 全体テーマ

「楽しむ♪お魚弁当」

### 部門および部門別テーマ

#### ① プロを目指す学生部門

プロを目指す(調理・栄養)学生(調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短大・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、漁業関係推薦の同学生)

#### 部門別テーマ

『ハレの日に食べるお魚弁当』

※ハレの日…儀礼やお祭り、年中行事等の改まった、おめでたい日。「非日常」。

#### ② お魚料理チャレンジ部門

一般の方(一般の方、①以外の学生…小・中・高・大・専門学生等、漁業関係推薦の方)

#### 部門別テーマ

『手軽で美味しい毎日のお魚弁当』

※職場や学校など、日常のお弁当

### 応募方法

裏面の応募票(コピーも可)に必要事項を記入し、料理写真(イラスト不可)を同封の上、下記宛まで封書でお送りください。応募用紙はホームページからダウンロードできます。

〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12  
コープビル JF全漁連・中央シーフードセンター内  
「第14回シーフード料理コンクール」係  
TEL 03-3294-9671 FAX 03-3294-3347

### 応募条件

#### ◆ 材料

● 日常店頭で手に入る国産魚介藻類(魚、貝、海藻等)を主材料とし、野菜も使用。プロを目指す学生部門においては、可能な範囲で、在学またはお住まいの身近な地域や県内で生産される入手可能な食材を使用してください。

● 2次審査(12月の実技審査)で発表するレシピのため、この時期に入手できる食材を使用してください。なお、応募時は代わりの食材でOKです。

#### ◆ 材料費

プロを目指す学生部門…4,000円以内(4人分)  
お魚料理チャレンジ部門…2,000円以内(4人分)

#### ◆ 時間(実技審査)

※ 下ごしらえの時間を含む  
※ 炊飯時間を除く

プロを目指す学生部門…50分以内  
お魚料理チャレンジ部門…30分以内

予め下ごしらえが必要なものは、レシピにその旨を明記する。お魚料理チャレンジ部門については、出来るだけ時間内にできるものが望ましいです。

※ 盛りつけは1人分(お弁当箱入り)とし、3人分はお皿に盛りつけ。

※ お弁当箱について、お魚料理チャレンジ部門は、日常使う一般的な形状のものを使用、プロを目指す学生部門は、指定無し。

### 審査

(1)書類審査:2部門で計16名以内を選定します。(審査通過者には2013年11月6日までにご連絡いたします)

(2)実技審査:書類審査入選者による実技審査を行います(2013年12月8日(日)服部栄養専門学校において開催)、受賞作品を決定します。ご本人(1名分)の往復交通費・遠方の方の宿泊費を本会規定により支給します。

### 審査員

服部幸彦氏(学校法人服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長) 他7名



### 応募締め切り

2013年9月27日(金)(※当日必着)

### 実技審査・表彰式

2013年12月8日(日)  
服部栄養専門学校(東京都渋谷区)



今年度も各賞を予定しています。(各部門1点)

- ★ 農林水産大臣賞+副賞
- 水産庁長官賞+副賞
- 大日本水産会会長賞+副賞
- 日本放送協会会長賞+副賞
- ほか各賞

### 応募上の注意


- 作品は未発表および発表予定のものに限ります。
- 応募作品の著作権は、全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)に帰属し、返却は原則として行いません。
- 入賞作品は料理集やホームページにて公表します。
- ご応募に伴う個人情報、今回の目的以外では使用しません。

ホームページアドレス <http://www.zengyoren.or.jp>

# 第14回 シーフード料理コンクール応募票

応募部門 (いずれかに○を付けてください)	① プロを目指す学生部門 (学校名● 学科名● 学年● 年生)		
	② お魚料理チャレンジ部門 (学校名● 学科名● 学年● 年生) (職業● 年齢● 歳)		
フリガナ 名前		性別 男・女	何を見て応募 されましたか
連絡先 <small>※学生の方は学校の連絡先</small>	〒	tel.	fax.
	ご担当者:	Eメール	

お弁当名	主とする国産魚介類名
材 料 (4人分)	料理写真貼付欄 (1人分のお弁当) ※イラストは不可
材料費の 目安 ● 円	



作り方	調理時間 ● 分

このお弁当を誰のために作り、どんな場面で食べてもらうか、食材・作り方のPR点など作品に対する思いをお書きください。