



# どんぶり レシピ募集!!

簡単!  
オリジナル!

「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ2023」に向けて、  
岡山の秋の食材を使った「オリジナル地産地消どんぶりレシピ」を広く募集します。

## ENTRY GUIDELINES 美味しいどんぶりレシピで岡山のお米を味わおう!

### 募集内容

岡山の秋の食材を使った「どんぶりレシピ」を募集します。調理工程が3工程程度の簡単レシピで、11月4日(土)の地産地消マルシェ開催時に使用できる食材でレシピを考えてください。  
【秋の食材候補】黄ニラ、千両なす、れんこん、チンゲン菜、ほうれん草、さつまいも、山の芋、海苔など

### 応募規定

岡山市内在住、在勤、在学の個人、グループ、家族でご応募ください。  
岡山産の食材を使用してください。(上記募集内容に記載の食材などを参考のこと)  
応募作品はオリジナルで未発表のものに限ります。2名分の食材費を1,000円以内としてください。  
※1次審査を通過した方は、試食審査会10月7日(土)にご参加ください。

### 応募期間

2023年6月5日(月)～9月8日(金)

### 賞と賞金

👑 桃太郎さんのどんぶり王 …… 1作品 記念品・副賞 50,000円分の商品券  
👑 優秀賞 …… 1作品 記念品・副賞 30,000円分の商品券  
👑 特別賞(高校生以下) …… 1作品 記念品・副賞 10,000円分の商品券  
👑 入賞 …… 7作品 副賞2,000円分の商品券

### 応募方法

裏面の応募用紙に必要事項を記入し、料理写真を添付して郵送またはメールから応募、  
またはGoogleフォームから応募 ※Googleアカウントへのログインが必要です。



### 審査

第1次審査 書類審査 …… 9月中旬 ※書類審査通過者には試食審査の日程をご連絡します。  
第2次審査 試食審査 …… 10月7日(土) 西日本調理製菓専門学校

### 審査基準

\*岡山の農畜産物、水産物を活かしているか。  
\*調理工程が3工程程度の簡単レシピか。  
\*彩り豊かで美味しそうな見た目か。  
\*カロリーと栄養のバランスに気をつけているか。

### 審査委員

調理専門家、野菜ソムリエ、  
雑誌編集者を予定

どんぶり王に輝いた作品は、「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ2023」で表彰・販売いたします。

### 応募・お問合せ先

〒700-0824 岡山市北区山下1-3-1  
「桃太郎さんの地産地消どんぶり王選手権事務局」(担当:上田、岸)  
TEL: 086-224-7171 momotarosanno-donburi@vis-a-vis.co.jp

### その他

※応募書類は返却しません。  
※応募作品の一切の権利は主催者に帰属します。  
※規定違反が明らかになった場合、入賞決定後でも取り消します。  
※個人情報については「地産地消マルシェ」運営事務局の  
プライバシーポリシーに基づき適正に取り扱います。

主催：岡山市

どんぶり王に輝いた作品は **地産地消マルシェ2023** で**表彰・販売**します!!

