



[様式第3号]

資料提供年月日		令和4年 6月10日	
問い合わせ先		課名	農林水産課
		電話	直通 803-1346 内線 4541
担当者	職名・氏名	課長	石 村
	職名・氏名	主事	船 引

広 報 連 絡

- 件 名 「桃太郎さんの地産地消どんぶり王選手権」
どんぶりレシピを募集します
- 募集期間 令和4年6月10日（金）～9月12日（月）
- 趣 旨 令和4年11月5日（土）に開催する「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ2022」の企画のひとつ。同マルシェは今年で7回目の実施となります。
11月頃に使用できる岡山の食材（野菜等農畜産物や水産物）を使ったどんぶりレシピを、岡山市在住・在勤・在学の皆さんから広く募集します。
書類審査・試食審査で選ばれた入賞作品には賞品を贈呈するほか、最優秀作は同マルシェの会場で表彰・販売を行います。

「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ」について
地元農産物や農業の魅力を知ってもらうために、平成28年度から開催。産直野菜の販売、「生産者と飲食店のマッチング新メニュー披露」ブース、「農産物販売」ブースなど、約50ブースの出店（予定）とステージイベント等による「市民みんなで秋の収穫を祝う年に一度の農業まつり」です。

- 概 要 別紙 募集案内のとおり。



桃太郎さんの地産地消とんぶり王選手権

オリジナル

とんぶり レシピ募集

「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ2022」に向けて、
岡山の秋の食材を使った「オリジナル地産地消とんぶりレシピ」を広く募集します。
仲間や家族でアイデアを出し合って、ふるってご応募ください。

募集内容

岡山の米や野菜、魚や肉を使った「とんぶりレシピ」を募集します。
11月5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、山の芋、海苔、鶏卵など

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。
書類審査後の試食審査会10月15日(土)にご参加ください。

応募期間

2022年6月10日(金)～9月12日(月)

賞と賞金

👑 桃太郎さんのとんぶり王……………	1作品	楯・副賞 50,000円分の商品券
👑 優秀賞……………	3作品	楯・副賞 10,000円分の商品券
👑 入賞……………	11作品	副賞 5,000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、FAX、メールでお送りください。

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15日(土) 西日本調理製菓専門学校
※試食審査では、JA岡山・ノートルダム清心女子大学が共同考案したブレンド米「晴々ロマン」を使用します。

審査基準

岡山の農畜産物、水産物を活かしているか。創意工夫がされているか。
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付けているか。

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。

桃太郎さんのとんぶり王に輝いた作品は、「地産地消マルシェ2022」で表彰・販売します!

応募・お問合せ先

〒700-0824 岡山市北区内山下1-3-1 「地産地消マルシェ」運営事務局 (担当:小松、岸)
TEL: 086-224-7171 FAX: 086-234-9532
MAIL: momotarosanno-donburi@vis-a-vis.co.jp

主催:岡山市 後援:岡山市農業協同組合



桃太郎さんの 地産地消 **とんぶり王選手権**
 Donburi Recipe Contest

応募用紙

料理名			和食・洋食・中華・その他
材料名	分量(2名分)	作り方	
		できあがり写真	
アピールポイント			

フリガナ			年齢	
氏名				
所属	会社名・学校名			
住所	〒 ー			
電話番号	自宅	メールアドレス		
	携帯			
グループメンバー名				