

## 令和2年度豚肉料理レシピコンクール 開催要領

- 1 目的 豚肉の消費拡大と豚肉の正しい知識の啓発と普及を図るための調理講習会において紹介する料理のアイデアを広く募集することを目的とする。
- 2 主催 (1) 岐阜県養豚協会  
(2) 岐阜女子大学
- 3 後援 岐阜県
- 4 募集課題
  - ・豚肉の美味しさを引き立たせる料理。
  - ・下処理を除き、約1時間以内で調理・完成できる作品であること。
- 5 募集条件
  - (1) 対象
    - ア) 岐阜県内の高校生以上の学生の方。
    - イ) 料理を職業としない方。
    - ウ) 入賞した場合、11月28日に開催する試作調理において、実際に調理していただける方。
  - (2) 材料
    - ア) 主食材に豚肉又は豚の内臓肉を使用していること。
    - イ) 副材料に岐阜県産品を出来るだけ使用してください。ただし、11月28日に実際に調理いただく際に準備可能な食材であること。
  - (3) その他  
応募作品は、未発表のオリジナル作品、又は、よく知られている料理にオリジナルのアレンジが加えてあるレシピに限る。
- 6 募集期間 令和2年7月17日(金)～8月31日(月)
- 7 応募方法 応募様式に記載の上、写真データを添えて応募してください。  
写真データについてもCD-R又はメールに添付して送付してください。  
データを入れた記録媒体はお返しできませんので御了承ください。  
応募様式は、一般社団法人岐阜県畜産協会のホームページからもダウンロードすることができます。  
一般社団法人岐阜県畜産協会HPトップページ下部のお知らせ内  
<http://www.gifuchikusan.jp/>
- 8 応募先 郵送の場合 : 〒500-8385  
岐阜市下奈良2-2-1 岐阜県福祉農業会館  
岐阜県養豚協会  
メールの場合 : [gifusidou@gifuchikusan.jp](mailto:gifusidou@gifuchikusan.jp)  
(問い合わせ先 TEL:058-273-1111 (内線2615) FAX:058-278-0068)
- 9 選考方法
  - ・岐阜女子大学家政学部のアドバイスを受け、岐阜県養豚協会、一般社団法人岐阜県畜産協会が審査員となり書類選考します。
  - ・家庭で簡単に調理でき、おいしさ、あたらしさ、などに着目したものを選びます。
  - ・選考結果は9月末までに連絡します。

## 10 賞の内容

- ・入賞 10 点程度
- ・入賞者には、年2回に分け岐阜県産銘柄豚肉（約1kg／回）を郵送。  
※入賞レシピは県産豚肉の消費拡大・地産地消を推進するために、小中学生と保護者を対象として開催する料理講習会で使用させていただくことがあります。

## 11 試作調理

新型コロナウイルスの影響も踏まえ、多くの方を集めた実技審査は行いませんが、参加者を絞ったなかで、入賞者に実際に試作調理をしていただきます。（詳細については、選考後案内いたします。）  
開催地までの交通費及び使用する材料費は岐阜県養豚協会が負担いたします。

（1）開催日 令和2年11月28日（土）

（2）開催場所 岐阜女子大学 岐阜県岐阜市太郎丸80

## 12 その他

- ・応募作品は他者の著作権などの知的財産権がないものに限り、養豚協会リーフレット等で利用するため、入賞作品の映像、出版物その他への使用権は、岐阜県養豚協会に帰属します。
- ・料理講習会で実際に使用するレシピは講師の監修により修正される場合があります。