

# 第19回

# 鶏卵・鶏肉料理コンクール



テーマ【料理部門】「味噌を使った鶏卵・鶏肉料理」

【デザート部門】「卵の「チカラ」を活かしたデザート」



## 応募期間

平成30年8月1日(水) ~ 9月28日(金)



主材料：岐阜県産たまご、奥美濃古地鶏のむね肉、もも肉を使用すること（いずれかでも可）

副材料：岐阜県産品であればなんでもOK。（2次審査は12月に開催するため、

時期を考慮し、当日準備可能な材料を選定してください。）

岐阜県のホームページの「飛騨・美濃旬の味」を参考にしてください。

飛騨美濃旬の味

検索



料理の種類：料理部門・デザート部門ともに一品で、料理の種類は問いません。

### 【応募方法】

応募用紙に①作品のタイトル

②料理の特徴（セールスポイント）

③材料4人分（2,000円以内）

④料理方法

を記入し、住所・氏名・年齢・性別・学校名

留学の方は国籍・電話番号を明記のうえ、

作品の写真と写真データを添えてご応募ください。

### 【各賞】

グランプリ2名（知事賞・日本養鶏協会会長賞）

優秀賞・優良賞・奨励賞・特別賞 若干名

### 【応募資格】

岐阜県内の高校生以上の学生に限る。

料理を職業としない方で、

応募作品は未発表のオリジナル作品に限る。

### 【選考方法】

第1次審査（書類選考）により優秀作品18点程度選出。

内実演による第2次審査を平成30年12月1日（土）

に岐阜女子大学（岐阜市）で実施し、各賞を決定いたします。

### 【応募先】

〒500-8385岐阜市下奈良2丁目2-1

岐阜県福祉・農業会館内 岐阜県養鶏協会

メール：k-hara@gifuchikusan.jp

・書類審査の結果はご本人に郵送で通知いたします。

・二次審査の開催地までの交通費及び材料費（一部）は岐阜県養鶏協会が負担します。

・二次審査で使用されるたまごと奥美濃古地鶏のむね肉、もも肉は事務局で準備いたします。

・入選作品は養鶏協会のリーフレットなどで利用させていただきます。

鶏卵・鶏肉料理コンクールでは、日本に誇れる岐阜県の食材を使った多くのアイデア料理を若い方々から提案していただき、鶏卵・鶏肉の消費拡大と、これら食品の特徴を理解していただく事を目的としています。

このコンクールを機に地域食材の栄養的価値を知ること、自らが健康に良い食材や料理を選択し作り出す力を付けてください。

主催：岐阜県養鶏協会・岐阜女子大学

電話：058-273-1111 内線2615

HP：http://www.gifuchikusan.jp/

協賛：奥美濃古地鶏普及推進協議会

岐阜県飼料用米利用推進協議会

後援：岐阜県

一般社団法人岐阜県畜産協会

一般社団法人日本養鶏協会

