

# 第22回

# 鶏卵・鶏肉料理コンクール



テーマ【料理部門】「 新型コロナに負けない鶏卵・鶏肉料理 」

【デザート部門】「 巣ごもり生活を癒してくれるデザート 」



## 応募期間

令和3年7月16日(金) ~ 8月31日(火)



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

副 材 料：岐阜県産品の使用に努めて下さい。（試作調理は12月4日（土）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作品の名称

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）の使用量

④作り方（料理方法）

を記入し、氏名・年齢・性別・学校名を明記のうえ、作品の写真と写真データを添えてご応募ください。

### 【各 賞】

料理部門、デザート部門の各部門を合わせて  
グランプリ2名（知事賞・日本養鶏協会会長賞）

優秀賞8名程度

### 【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10点程度選出。

うち、第2次審査（実技審査）を12月4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：gifusidou@gifuchikusan.jp

- ・書類審査の結果は学校等を通じてご本人に通知いたします。
- ・第2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。
- ・第2次審査で使用されるたまごと奥美濃古地鶏のむね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：058-201-1531 内線2614

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

