

# 豚肉料理レシピ募集!



まるっとうんまい  
清流の国 岐阜県産ポーク



※過去の採用作品を講師が修正した料理

- 応募課題**
  - ①豚モモ肉、②豚肩肉、③豚ヒレ肉、④豚内臓いずれかを使った料理であること。  
(使用する部位が複数に渡る場合、メイン使用する部位を明記すること。)
  - 豚肉の美味しさを引き立たせるもの。
  - 8月の料理講習会で使用するため、この時期を考慮した料理作品とする。
  - 下処理を除き、おおむね1時間以内で調理・完成できる作品であること。
- 応募資格**
  - 岐阜県内にお住いであれば、どなたでも可。
  - 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ります。
  - 作品は、ひとり何点でも応募可能。
- 応募期間** **平成29年2月24日(金)～5月10日(水)**
- 応募方法** 専用の応募様式に記載の上、写真データを添えて下記に送付してください。  
(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(一社)岐阜県畜産協会ホームページからダウンロード又は印刷してください。  
(アドレス<http://www.gifuchikusan.jp/>)トップページ下部の「おしらせ」をご覧ください。
- 応募先** 〒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 [kojima@gifuchikusan.jp](mailto:kojima@gifuchikusan.jp)  
問い合わせ先 058-273-9205
- 選考方法**
  - 岐阜女子大学家政学水野幸子教授のアドバイスを受け、岐阜県養豚協会の役員により選考する。
  - 家庭で調理でき、簡単に調理時間が短いものか、普段あまり食べない部位の使い方をしているか、たくさん豚肉を食べられるか、などに着目したものを選びます。
- 賞の内容**
  - 優秀賞 2品(料理講習会※で使用します。)、入賞 6品
  - 優秀賞受賞者には、年3回に分け岐阜県産銘柄豚肉(約1kg/回)をお届けします。
  - 入賞受賞者には、岐阜県産銘柄豚肉約(1kg)をお届けします。
  - ※岐阜県養豚協会・岐阜女子大学主催により、県産豚肉の消費拡大・地産地消を推進するため、県内小中学生と保護者を対象に毎年8月に開催します。
- 結果発表**
  - 受賞者には、直接連絡し、お礼の品(岐阜県産銘柄豚肉)を発送します。
- その他**
  - 受賞作品は、養豚協会リーフレット等で利用するため、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です。
  - 調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。

## 平成29年度豚肉料理レシピ応募要領

- 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 応募課題
  - ・ ①、②、③、④のいずれかを使った料理であること。  
①豚モモ肉、②豚肩肉、③豚ヒレ肉、④豚内臓  
(使用する部位が複数に渡る場合、メイン使用する部位を明記すること。)
  - ・ 豚肉の美味しさを引き立たせるもの。
  - ・ 8月の調理講習会で使用するため、この時期を考慮した料理作品とする。  
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。
- 3 応募資格
  - ・ 岐阜県内にお住いであれば、どなたでも可。
  - ・ 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。
  - ・ 作品は、ひとり何点でも応募可能。
- 4 応募期間 平成29年2月24日(金)～5月10日(水)
- 5 応募方法 専用の応募様式に記載の上、写真データを添えて下記に送付する。  
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/>
- 6 応募先 〒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 [kojima@gifuchikusan.jp](mailto:kojima@gifuchikusan.jp)  
問い合わせ先 058-273-9205
- 7 選考方法
  - ・ 岐阜女子大学家政学部水野幸子教授のアドバイスを受け、岐阜県養豚協会の役員により選考する。
  - ・ 家庭で調理でき、簡単に調理時間が短いものか、普段あまり食べない部位の使い方をしているか、たくさん豚肉を食べられるか、などに着目したものの選びます。
- 8 賞の内容
  - ・ 優秀賞2品(※調理講習会で使用)、入賞6品
  - ・ 優秀賞受賞者には、年3回に分け岐阜県産銘柄豚肉(約1kg/回)をお届けする。
  - ・ 入賞受賞者には、岐阜県産銘柄豚肉(約1kg)をお届けする。  
※岐阜県養豚協会・岐阜女子大学主催により、県産豚肉の消費拡大・地産地消を推進するため、県内小中学生と保護者を対象に毎年8月に開催する。
- 9 結果発表
  - ・ 受賞者には、直接連絡し、お礼の品(岐阜県産銘柄豚肉)を送付する。
- 10 その他
  - ・ 受賞作品は、養豚協会リーフレット等で利用するため、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る。
  - ・ 調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る



4 作り方（箇条書きにし、上記3 使用材料は必ず本文に記載して下さい。）

(1)

(2)

(3)

(4)

写真を添付してください。

- 写真データの送付をお願いします。
- 受賞作品は、養豚協会のリーフレットなどで利用させていただきます。