

平成26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。
 - ・ 調理実習で使用するため、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。
- 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26年2月22日(土)～4月30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
問い合わせ先 058-273-9205
- 7 選考方法
 - ・ 調理実習講師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、たくさん食べられる食べ方か、などに着目したものの選びます。
- 8 採用作品
 - ・ 各部位 2名(次回以降の調理実習にも使用する。)
 - ・ 採用作品にはお礼として2,000円のお肉ギフト券を贈呈する。
- 9 結果発表
 - ・ 採用者には、直接連絡し、お礼の品を発送する。
- 10 その他
 - ・ 採用作品は、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。

豚肉料理レシピ募集!

あなたの考案した
料理レシピで、
調理実習※を
行います!

※岐阜県養豚協会が開催する
地産地消運動の中での調理実習



- 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。
 - 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る。
 - 作品は、ひとり何点でも応募可能。
- 応募期間** **平成26年2月22日(土)～4月30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
問い合わせ先 058-273-9205
- 選考方法**
 - 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、たくさん食べられる食べ方か、などに着目したものを選びます。
- 採用作品**
 - 各部位 2名(次回以降の調理実習にも使用する。)
 - 採用作品にはお礼として2,000円のお肉ギフト券を贈呈する。
- 結果発表**
 - 採用者には、直接連絡し、お礼の品を発送する。
- その他**
 - 採用作品は、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。