

北海道中札内村発！

豆と村の特産品を使った「ビーンズ料理レシピコンテスト」

【目的】

豆類は栄養が豊富であり、豆を食べることで心身ともに健康になることが期待されています。

手軽に調理ができ、栄養価に優れた豆の魅力向上や中札内村産の食材を使用することによる中札内村農業の魅力を再発見してもらうため、一般消費者からオリジナルの豆料理を広く募集し、優秀作品を表彰するとともに、それらのレシピを広く一般に紹介し、消費者の豆料理に関する関心の向上や美味しく健康的な食生活の実現に資することを目的とします。

【応募条件】

- 1 応募者自らが考案した未発表の料理で、手軽に作ることができるもの
- 2 豆を使用すること
- 3 中札内産の鶏肉・豚肉や卵、野菜などを1つ以上使用すること

【応募方法】

郵便またはメールにて、住所、氏名、年齢、性別、職業、電話番号、料理タイトル、アピールポイントを明記した応募用紙と、レシピ（材料4人分と作り方）を記載した別紙（任意様式）を作成のうえ、料理写真と一緒に提出してください。

※レシピは詳細にご記載ください。（例：分量については適量とは記載せず、大さじ・小さじ・グラム等詳細を記載）

※写真のサイズはL版または2L版とします。

※1名が複数の料理で参加することも可能です。

※複数の料理を応募される場合は、それぞれに応募用紙とレシピ、写真が必要です。

【応募先】

郵 送 〒089 - 1330 北海道河西郡中札内村大通南7丁目14番地 中札内村豆資料館

メール mame@beans-museum-nakasatsunai.jp

【応募期間】

平成26年7月1日（火）～9月30日（火）必着

【審査方法】

- ・第1次審査（書類審査）：平成26年10月中旬に行います。
- ・第2次審査（実演審査）：平成26年10月下旬頃にレシピと写真を参考にした料理実演と審査員の試食審査により各賞を決定します。

※料理実演は応募者に来ていただく必要はありません。

※料理実演の際には、中札内産の材料を使用します。

受賞作品の発表は、平成26年10月下旬～11月上旬に豆資料館ホームページ及び中札内村ホームページで発表するほか、各賞受賞者には個別に通知いたします。

【審査員】（予定）

村田ナホ氏（十勝郷土料理研究会会長）

三浦史人氏（ウエザーコックカフェ・オーナー）

中札内村食生活改善推進員会会長

【賞品】

最優秀賞（豆畑拓男賞）1点（商品券＋村特産品の詰め合わせ）2万円相当

優 秀 賞 1点（村特産品の詰め合わせ）1万円相当

佳 作 2点（村特産品の詰め合わせ）5千円相当

【その他】

・受賞した豆料理のレシピはネット等に公開し、一般の方に供します。（受賞者が公開を拒むことはできません）

・応募書類にご記入いただいた個人情報は、審査結果のご連絡及び受賞料理作者の紹介時のみに使用し、その他の目的には一切使用しません。また、ご本人の承諾なしに第三者に提供することはありません。

・ホームページでの発表時及び新聞掲載時にはお住まいの市町村名と氏名を掲載させていただきますのでご了承ください。

【お問い合わせ】

中札内村豆資料館 TEL (0155) 68-3390