

第1回京のこだわり畜産物レシピコンテスト



コンテストの概要

◎募集テーマ

「魅力発見！京のこだわり畜産物生産農場！」

京のこだわり畜産物生産農場で生産された畜産物やその加工品をメインに京野菜等の京都ならではの食材をそれぞれ1品目以上使用し、京都らしさを感じさせるレシピ

◎募集内容と応募方法

(1) 対象者

京のこだわり畜産物生産農場に興味がある方。年齢、プロ・アマ不問

※レシピは京都府のHP等で公表しますので、氏名又はニックネーム及びレシピの公表に同意していただける方とします。

(2) 応募方法

メールまたは郵送で応募用紙に記載して京都府畜産課に提出

提出先の住所 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

メールアドレス chikusan@pref.kyoto.lg.jp

[マイクロソフトフォームズからの応募も可能としました。\(外部リンク\)](#)

※出来上がりの写真はメールおよび郵送での提出が必要となります。

第1回京のこだわり畜産物レシピコンテスト応募用紙



(3) 締切

令和5年10月20日（金曜日）必着

(4) 注意事項

- ・ 京のこだわり畜産物生産農場で生産された畜産物の値段を除く材料費は1人前1,000円以内にしてください。
- ・ 京のこだわり畜産物生産農場で生産された畜産物やその加工品をメインに京野菜等の京都ならではの食材をそれぞれ1品目以上使用し、京都らしさを感じさせるレシピとしてください。
- ・ その他、審査基準を確認してください。
- ・ 市販のソースなどの利用は可能としますが、料理やソースの大部分にレトルト食品を使用した場合は審査の対象外とします。なお、レシピに記載する調味料は一般名称を使用してください。商品名が使用されている場合、審査の対象外とします。
 - ：コンソメ、ブイヨン、カレールー、ミートソース、ケチャップ、中華だしの素等
 - ×：◇社製◇◇カレーソース、◇◇ソルト、◇◇屋スパイス

◎審査方法

審査者

京のこだわり畜産物生産農場登録審査員、有識者(京都府、京都府畜産振興協会)

審査基準

項目	審査基準	配点
汎用性	幅広い年代にとって食べやすい料理か(味つけ、素材など)	20
独創性	アイデア、料理名の工夫や独創性	20
普及性	材料に特殊なものを使わず、調理が一般家庭にある調理器具で通常の夕食程度の時間(1品30分程度)で調理可能か	20
地域性	京のこだわり畜産物生産農場で生産された畜産物やその加工品をメインに京野菜等の京都ならではの食材をそれぞれ1品目以上使用し、京都らしさを感じさせるレシピ	20
総合	こだわり畜産物生産農場で生産された畜産物がメインとなっているか、生産物の良さをPRできるものか	20
合計		100

◎賞および表彰等

・賞及び副賞(レシピ賞)

最優秀賞 1点 賞状と副賞 京のこだわり畜産物詰め合わせ 約1万円分

優秀賞 4点 賞状と副賞 京のこだわり畜産物詰め合わせ 約5千円分

※受賞レシピは京都府ホームページ等に掲載します。

※受賞者には、メールまたは電話で御連絡します。

◎その他

- ・応募レシピに関する著作権などの権利は、主催者に帰属するものとし、広く普及する。(例: イベント、ホームページなど)
- ・応募レシピの返却は、不可
- ・1人で複数のレシピの応募は、可能

◎個人情報の取り扱い

このコンテストにより取得した個人情報については、コンテストの受賞の連絡、商品の発送等コンテストに関するもののみに利用します。

