

広島湾七大海の幸

レシピグランプリ

ラシフリ

応募期間

応募〆切

2020/12/16(水) ~ 2021/2/12(金) ※必着

テーマ #おうちで食べる広島湾七大海の幸



メバル



コイワシ



クロダイ



カキ



オニオコゼ



アサリ

*料理の写真はイメージです。



アナゴ

優勝賞品
獲れたて！
広島湾魚介類詰合せ
3万円分

○ 応募条件【どなたでもご応募可能です】

- ・広島湾七大海の幸の魚種である①メバル ②コイワシ ③オニオコゼ ④アサリ ⑤クロダイ ⑥カキ ⑦アナゴをメイン食材とした一品料理のレシピであること。
なお、対象魚種を組み合せて使用することも可。
(例) 全7種類、クロダイとカキの2種類を使用した料理 等)
- ・一般の家庭で再現可能なレシピであること。
- ・料理のジャンルは不問。(和風・洋風・中華風 等)

○ 応募方法

ダウンロードした応募用紙又は、チラシの裏面に必要事項を記載し、写真を添えて、郵送又はメールでお送りください。
(1人何点でも応募可。但し、応募用紙1枚につき1作品)

○ 応募先

【郵送の場合】

〒730-8586

広島市中区国泰寺1-6-34（広島市役所水産課内）
「広島湾七大海の幸」普及推進実行委員会事務局宛

【メールの場合】

suisan@city.hiroshima.lg.jp

件名は「広島湾七大海の幸レシピグランプリ申込」とし、メール本文にも氏名、料枓名をご記入ください。

○ 審査項目

- ①作り方 ②オリジナリティ ③盛り付け
- ④ネーミング ⑤おいしさ

○ 審査日程

1次審査 (書類選考)	選考	2月中旬～下旬	6作品を選出
結果発表		2月下旬	
最終審査 (試食審査)	選考	3月上旬～中旬	3作品を選出
	結果発表	3月中旬	

※最終審査では、応募者の実技審査はありません。広島醉心調理製菓専門学校の実習教員が1次審査通過作品を再現し、審査員が試食審査。

※各審査の日時と結果は、HP、水産課Twitter及びメールでお知らせ。
最終審査の結果発表の様子は、水産課Twitterでライブ配信予定。

○ 賞品

- 優 勝 1作品 獲れたて！広島湾魚介類詰合せ 3万円分
準優勝 1作品 獲れたて！広島湾魚介類詰合せ 2万円分
佳 作 1作品 広島かき詰合せ 1万円分

○ レシピの公開

入選作品は、広島湾七大海の幸HP及び広島市水産課Twitterに掲載します。



水産物 Twitter



七大海の幸 HP



市HP（専用ページ）



注意事項

- 応募作品の諸権利は広島湾七大海の幸普及推進実行委員会に帰属し、応募用紙、写真は返却しません。
- 応募作品は自ら考案しかつ未発表のもの、第三者の著作権等を侵害するものでないものに限ります。
- 応募時にいただいた個人情報は本グランプリの開催目的以外に使用しません。
- 応募作品は、事務局等のHP、SNSへ投稿、マスコミ等に対して公開することができます。
試作等に係る諸経費は、各自が負担いただきますようお願いします。
- ・グランプリの内容は変更になる場合があります。

問い合わせ先：事務局（広島市役所水産課内）TEL 082-504-2252

主催 「広島湾七大海の幸」普及推進実行委員会

協力 広島醉心調理製菓専門学校