

“大洲市合併20周年記念事業「大洲ご当地グルメコンテスト」”募集要項

☆目的

大洲市における伝統的な食文化や食材もしくは地域に眠る伝統的な料理などを活用した新しい切り口となる情報発信等を行い、本市の魅力を高めるとともに、地域の活性化につなげ、本市の認知度及び集客アップを図るため、「大洲ご当地グルメコンテスト」を開催します。

コンテストでは、大洲市を来訪する観光客向けにおすすめできる、大洲産の食材等を使用した「ご当地グルメ」について募集します。

☆募集内容

◎テーマ：『大洲で食べる。大洲といえばこのグルメ！』

◇条件：大洲市内で生産される農林水産物^{※1}または加工食品・調味料^{※2}を1品以上使った「グルメ」

グルメ例：おかずもの、米料理（炊き込みご飯、丢）、鍋料理、麺類、パン類、揚げ物、粉もの、スイーツ等

※1 市内で生産される主な農林水産物

（例）トマト、柑橘類、白菜、きゅうり、スイカ、さといも、しいたけ、栗、米、麦、鮎、アマゴ、フグ、ハモ、豚肉、牛肉など

※2 市内で生産される主な加工食品・調味料

（例）醤油、味噌、酒、酢、ドレッシング、豆腐、こんにゃく、各種漬物、菓子、ジャム、はちみつなど

◎部門・資格

テーマ	大洲で食べる。大洲といえばこのグルメ！（観光客向け）		
部門	①プロ部門	②一般部門	③ジュニアアイデア部門
資格等	店舗、仕出し等を提供する料理人	高校生、大学生、専門学生 その他一般の方	小学生、中学生
カテゴリー	おもてなし料理 (プレミアム感があるもの)	おすすめ料理（一般の人々に広く親しまれるもの）	スイーツ
その他	居住地による要件は設けません。 資格を満たせば誰でも参加可能とします。		
大洲市内在住			

◎賞の種類・賞金（予定）

	①プロ部門	②一般部門	③ジュニアアイデア部門
最優秀賞	10万円×1人	8万円×1人	図書カード1万円分×1人
優秀賞	8万円×1人	5万円×1人	図書カード5千円分×1人
審査員特別賞	5万円×3人	3万円×3人	図書カード3千円分×3人
学生奨励賞	—	1万円×若干(上限3)	—

※受賞作品は、大洲市ホームページや広報のほか、メディアに掲載する予定です。

※受賞作品については、商品化（市内飲食店での提供）を推進します。

◎審査方法及びスケジュール

審査方法	①プロ部門 ②一般部門	③ジュニアアイデア部門
1次審査	書類審査（9月上旬） ※「②一般部門」については、1次審査の対象となる作品を大洲市が選定します。	
食べたいグルメ アンケート	SNSや大洲産業フェスタ（10月14日）等で、グルメ写真やレシピなどの掲示による アンケート投票を行い（約1か月間）、2次審査の加点にします。	
2次審査	実食審査（11月上旬） ※2次審査（実食審査）時に審査用の作品を調理できること。 ※材料費・調理費として報償費（1万円）を大洲市が支給。	書類審査（11月中旬）

◎審査基準

詳細につきましては、別紙1『審査基準表』をご参照ください。

☆応募締切

令和6年8月19日（月）必着

☆応募用紙

別紙2「大洲ご当地グルメコンテスト」応募用紙に、必要事項をご記入ください。

☆申込方法

応募用紙は、①窓口 ②郵送 ③メール ④Googleフォーム にて受付します。

①窓口 ②郵送（お問い合わせ先）

住所：〒795-8601 愛媛県大洲市大洲690番地の1 大洲市役所 商工産業課 営業戦略係 宛

電話：0893-24-1722

③メール

『shokosangyoka@city.ozu.ehime.jp』（大洲市商工産業課宛）

※標題は、『「大洲ご当地グルメコンテスト」応募用紙（①～③のいづれか）』としてください。

※（）内には、応募する部門の番号をご記入ください。【参考：①プロ ②一般 ③ジュニアアイデア】

④Googleフォーム

下記「URL」または「QRコード」から、申込みフォームに必要事項をご記入のうえ、送信してください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfSEnj_AKtFrV6cumfu8UdQc_aBi3xghXhSjY-yGFRIBMpA/viewform?usp=sf_link



☆注意事項

■エントリー料は無料。応募に係る経費（印刷代、郵送料）は、応募者負担によります。

■応募数は1人につき、該当する部門3点までとします。

■応募作品のレシピ及びアイデアは、オリジナルのもので他のコンテスト等で入賞したことがないものとします。ただし、既存商品をアレンジした作品の申込みも受け付けます。（例、志ぐれケーキ）

■プロ部門・一般部門については、実食審査時（11月上旬予定）に、作品を大洲市内の会場で調理できること。※材料費・調理費として報賞費（1万円）を大洲市が支給します。

■受賞作品の一切の権限は、主催者に帰属するものとします。ただし、考案者自らが製造・販売については、この限りではありません。

※個人情報及び権利の取扱いについて

■応募いただいた方の個人情報については、大洲市商工産業課所管事業のみに使用し、その他の目的には一切使用しません。

『審査基準表』

審査項目	詳細	配点	点数
1.味、見栄え 20点	①味 ・ターゲットにする客層が満足できる味か。	15	
	②見栄え ・視覚的に惹きつける魅力があるか。	5	
2.独創性 20点	①独創性 ・アイデアが斬新で他では見られないものか。 ・独自の工夫が見られるか。	15	
	②ネーミング ・印象に残るネーミングか。	5	
3.テーマ性 35点	①テーマ性 ・テーマに沿ったレシピであり、観光客に勧めたくなるレシピであるか。	15	
	②地域性 ・大洲らしさ（大洲産の使用など）があるか。 ・大洲の魅力を発信するレシピか。	20	
4.商品化 25点	①調理の方法 ・大洲市内にある飲食店での提供は可能か。	10	
	②料理価格 ・食材コストが過大とならないか。 ・原材料費に見合った適切な価格設定がされているか	10	
	③提供期間 ・通年提供できるメニューであるか。	5	
合 計		100	

「大洲ご当地グルメコンテスト」応募用紙

応募部門（該当するものに○）	完成写真（1人前）（ジュニアアイデア部門はイラストも可）	
<input type="checkbox"/> ①プロ部門 <input type="checkbox"/> ②一般部門 <input type="checkbox"/> ③ジュニアアイデア部門		
作品名		
ターゲット層 (食べてもらいたい人)		
材料費		円
販売価格		円
使用する材料及び分量（2人分） (大洲産の材料を1品以上使用すること)		
大洲産	材料名	分量
↑ 大洲産は、✓を記入してください。	作り方	
アピールポイント（料理等の特徴、工夫した点など、たくさん書いてください。）		

フリガナ 氏名	保護者又は責任者氏名 (高校生以下は要記入)	
住 所	年齢（学生は学年も）	
TEL	携帯 TEL	職業
e-mail	勤務先又は学校名	

「大洲ご当地グルメコンテスト」

応募部門（該当するものに○）	完成写真（1人前）（ジュニアアイデア部門はイラストも可）	
<input checked="" type="radio"/> ①プロ部門 <input type="radio"/> ②一般部門 <input type="radio"/> ③ジュニアアイデア部門		
作品名 大洲コロッケ		
ターゲット層 (食べてもらいたい人) 老若男女（通年）		
材料費 ●●● 円		
販売価格 ○○○ 円		
使用する材料及び分量（2人分） (大洲産の材料を1品以上使用すること)	<p>作り方</p> <p>① 鍋にだし汁、本だし、鶏もも肉を入れて火にかける。 ② 沸騰したら人参、ゴボウ、こんにゃく、油揚げをコロにカットし、里芋は皮をむいて入れる ③ 砂糖、みりん、酒、塩を入れ火が通ったら薄口醤油を入れて味を整える。 ④ 火を止めて、冷ましてざるにあげる。 ⑤ 里芋は20gたけをコロにカットし、残りはつぶす。 ⑥ すべての具をつぶれないように混ぜコロッケにして完成。 ※炊き上げだしを片栗粉10g、だし200gでとろみをつけ横にそえる。</p>	
大洲産 材料名 分量		
✓ 里芋 80g		
✓ 人参 30g		
ゴボウ 30g		
鶏もも肉 30g		
卵 1個		
パン粉 20g		
だし汁 700g		
✓ 薄口醤油 40g		
↑ 大洲産は、✓を記入してください。		
(例示のため、その他の材料は省略)		
アピールポイント（料理等の特徴、工夫した点など、たくさん書いてください。）		
大洲といえば「いもたき」ですが、その歴史で秋のお籠もりの祭り、各農家で育てた里芋を河原へ持ち寄り、肱川の鮎で取ったダシで炊いて、これを食べながら住民たちが相談事をした風習がルーツとなっています。 大洲の伝統的な食文化である「いもたき」を老若男女の幅広い客層に年間を通して身近で食べやすいコロッケにしました。 大洲の歴史に名を残せるように食べて大洲を盛り上げていく為の一品です。		

フリガナ 氏名 おおず たろう	保護者又は責任者氏名 (高校生以下は要記入)
住 所 〒 795-8601 愛媛県大洲市大洲 690 番地の1	年齢 (学生は学年も) ○○歳
TEL 0893-24-1722	携帯 TEL 090-*****-****
e-mail shokosangyoka@city.ozu.lg.jp	勤務先又は学校名 大洲市営業戦略株式会社

※記入例は、「大洲コロッケ」のレシピを参照 (H22 O級グルメコンテスト『三ツ星賞』)