

『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	