

「大洲ご当地グルメコンテスト」 Q & A シート

No	分類	質問	回答	備考
1	応募	0 からレシピを考案するのが難しい。	既存の料理に大洲産の食材を加えるなど、アレンジしたレシピをご応募いただいても構いません。	例、「たこ焼き」に里芋を加える
2	応募	期限までに、完成品の写真が間に合わない。	写真が完成した状態での申請が望ましいですが、先にレシピを提出していただければ、写真は後日でも構いません。	申請方法 ①窓口：市役所2階商工業課 ②郵送 ③メール ④Googleフォーム
3	応募	どうして期間を延長するのか。	繁忙期で応募が難しいとの声や応募件数が少ない現状から、期間を延長するものです。	
4	応募	食材の調達が難しい。	季節柄、入手が難しい食材は、レシピにその旨記載のうえ、調理は市外産のものを使用いただいて問題ありません。	
5	応募	「プロ部門」か「一般部門」か分からない。	プロ部門は「店舗、仕出し等で働く料理人」としています。自身が調理をして料理を提供している場合は、「プロ部門」としておりますので、それ以外の方は「一般部門」とします。	
6	2次審査 (プロ・一般部門)	2次審査(11月8日金曜日)の調理が難しい。	「応募者本人」による調理が困難な場合は、市内事業者様への代理調理も検討します。	
7	カテゴリー (プロ部門)	「プレミアム感のあるおもてなし料理」とは。	「高級料理」「高価格商品」に限定するものではありません。例えば、既存のオリジナルメニューに、大洲産の食材・調味料や、特別な調理法などを多く取り入れたレシピのような、応募者の自由な発想で「プレミアム感」を柔軟に捉えていただいて構いません。	