

あなたも「滋賀めし」にチャレンジ!!

健康いっぱい!

滋賀めし

おいしが
うれしが

「滋賀めし」メニューコンテスト

【応募期間】 2018年9月4日 火 — 10月31日 水

トマトのうまみを活かすことで、塩分を増やさず「滋賀県産野菜」の摂取量アップ!あなたの考える「滋賀めし」レシピをご応募下さい。
最終選考会に選ばれたレシピは、商品開発などの可能性もあります!ご応募、お待ちしております!

応募対象部門

- ①一般部門: 誰でも参加可能
- ②学生部門: 管理栄養士・栄養士養成施設、調理師養成施設に在籍する学生
もしくは管理栄養士、栄養士、調理師を保有する教員から指導を受けた学生
- ③プロ部門: 管理栄養士、栄養士、調理師として職務に従事している方、および、外食店で調理業務をしている方

各賞

※部門ごとに各1名ずつ

● 優秀賞 … 商品券 ¥10,000分

● 銀賞 … 商品券 ¥5,000分

● 銅賞 … 商品券 ¥3,000分

※その他、副賞にはカゴメ商品の詰め合わせ、ラジオで紹介します!
また、小売店での惣菜展開の検討、東京日本橋にある「ここ滋賀」でのメニュー提供の検討

主催 滋賀県 カゴメ株式会社

協賛 大阪ガス株式会社

問い合わせ先(事務局) 株式会社エフエム滋賀 TEL:077-527-0814

応募ルール

- ①滋賀県産野菜使用量「120g以上」。(1人前あたり) ※右下イメージ参考
- ②①の県産野菜以外に、滋賀県産食材を最低「1種類以上」使用。
- ③滋賀県産食材は、県内小売店等で一般的に販売されているもの。
- ④カゴメ商品「基本のトマトソース」もしくは「トマトケチャップ」を使用。
- ⑤未公開のレシピであること。

選考基準

作りやすさ: 誰でも家庭で簡単に再現できること
見た目: 食欲をそそる彩りや盛り付けであること
おいしさ: トマトのうまみを活用し、且つ適塩であること
※上記に加え、メニューのコンセプト(思い)等で選考します。

選考スケジュール

一次選考、二次選考を経て、最終選考を1/27(日)午後(予定)に実施します。
主に、調理・実食審査を行ない、順位を決定します。
※大阪ガスティリパ草津内クッキングスクール滋賀(草津市西大路町 5-34)



※野菜分量イメージ



120g



350g



滋賀県

KAGOME

大阪ガス

radio
LAKE SIDE FM77.0