

## 記者発表資料

提供年月日：平成30年(2018年)9月4日  
部 局 名：農政水産部  
所 属 名：食のブランド推進課  
係 名：地産地消係  
担 当 者 名：原沢、保積  
連絡先(内線)：3891

## あなたも「滋賀めし」にチャレンジ！！

### 滋賀県とカゴメ株式会社が「滋賀めし」メニューコンテストを開催

トマトのうまみを活かすことで塩分を増やさずに滋賀県産野菜の摂取量を上手に増やせる、滋賀県民の考える「滋賀めし」メニューの掘り起こしとPRを行うことで、滋賀県産野菜の消費拡大と健康しがのさらなる推進を図ります。

今回の取組は、平成30年4月24日に包括的連携協定を締結した滋賀県とカゴメ株式会社が本協定に基づき共催で開催します。

#### 1. 募集期間

2018年9月4日～10月末日

※最終選考会は、2019年1月27日（日）に大阪ガスディリパ草津（草津市西大路町5-34）で実施します。

#### 2. 応募方法

応募フォームよりエントリーしてください。

[http://www.e-radio.co.jp/pg\\_news/shiga-meshi/](http://www.e-radio.co.jp/pg_news/shiga-meshi/)



#### 3. 応募ルール等

##### ○応募ルール

- ①一人前あたりの滋賀県産野菜使用量120g以上。
- ②最低2種類以上滋賀県産食材（県産野菜含む）を使用していること。なお、使用する滋賀県産食材は、県内小売店等で一般的に販売されているものであること。
- ③カゴメ商品（基本のトマトソース、またはトマトケチャップ）の使用を必須とする。
- ④未公開レシピであること。

##### ○カテゴリー（参加資格等）

一般部門：誰でも参加可能

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

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されている方

#### 4. 評価方法

- ①つくりやすさ：誰でも家庭で簡単に再現できること
  - ②見た目：食欲をそそる彩りや盛り付けであること
  - ③おいしさ：トマトのうまみを活用し、かつ適塩であること
- ※上記3つに加え、メニューのコンセプト（思い）等で選考します。

#### 5. 各特典 各部門に優秀賞・銀賞・銅賞を各1点

一般部門：商品券、カゴメ商品、FMしが番組内での紹介

学生部門：商品券、カゴメ商品、小売店での惣菜展開の検討  
ここ滋賀でのメニュー提供

プロ部門：商品券、小売店での惣菜展開の検討、ここ滋賀でのメニュー提供  
店舗の宣伝

#### 6. 主催 滋賀県 カゴメ株式会社

#### 7. 協賛 大阪ガス株式会社