

自慢の食材・一押しのお宝食材、 ご応募ください！

現代に生かしたい、次代に残したい、世界に伝えたい
第2回「全国お宝食材コンテスト」開催！

日本各地に息づく優れた食材と、その作り手に光を当てたい。
そんな思いから昨年実施した「全国お宝食材コンテスト」を今年も開催します。

地元の自慢の食材、旅先で出会った忘れられない味など、
「多くの人に知ってほしい」と願う日本の食材をお知らせください。

『料理通信』編集部と選定委員が厳正なる審査の上で

「お宝食材2010」を決定、

『料理通信』10月号で発表いたします。

書類審査と試食審査を経て
選ばれた食材は、日・仏・伊
料理のトップシェフたちに
よってすばらしい料理に生
まれ変わります！

募集要項

選定対象 ◎国産品であること ◎伝統の技を守る生産者とその味 ◎その地に伝えられる知恵が詰まった食材 ◎気候風土が生かされた食材 ◎信じる味を追い求める独立独歩の生産者の食材 等々で、7月中旬の2次審査で試食可能な食材を広く募集します。自薦、他薦は問いません。

部 門 [1] 生鮮食品(野菜、果物、穀物、豆、肉、魚、など)
[2] 加工食品(漬物、佃煮、魚介練り製品、肉加工品、豆製品、乳製品、麺など)
[3] 調味料(味噌、醤油、塩、酢、みりん、香辛料、油など)
[4] 飲料(日本酒、焼酎、ビール、ワイン、ジュース、茶など)

選定品数 各部門から6品

選定方法 第1次審査=書類選考(6月中旬) / 第2次審査=試食審査(7月中旬)

結果発表 『料理通信』10月号(9月6日発売)誌上

応募方法 左頁の応募用紙をコピーしてご記入の上、料理通信社「お宝食材コンテスト」事務局宛にFAXもしくは郵送してください。応募用紙は料理通信ONLINE(www.r-tsushin.com)からプリントアウトすることもできます。また、応募用紙を使わずに、必要事項をメールでotakara@r-tsushin.com宛にお送りいただいても構いません。

応募〆切 2010年4月30日(金)

●第1次審査で選考された食材の生産者と応募者の皆様には、6月下旬に事務局よりご連絡申し上げます。

問合せ先 「全国お宝食材コンテスト」事務局

〒160-0022 東京都新宿区新宿1-19-7 新花ビル6F (株)料理通信社
TEL:03-5919-0445 FAX:03-5919-0448 otakara@r-tsushin.com



FAX:03-5919-0448

第2回(2010年)「全国お宝食材コンテスト」エントリー用紙

あなたのお名前 | 年齢 歳 | 男・女 | 職業

ご住所 〒

TEL () | FAX () | E-Mail

※以下、可能な範囲でご記入ください。

●部門 [1] 生鮮食品 [2] 加工食品 [3] 調味料 [4] 飲料
該当の部門に○を付けてください

●生産者名 ●品名

●推薦理由

●当地での食べ方・お薦めの食べ方

●生産者の連絡先(住所、電話番号等がわかる場合)

●創業、生産の歴史

●生産規模(人数、面積、生産量等)

●生産方法	[青果]	[畜産物]	[加工品]
品種と、その特徴		品種と、その特徴	すべての原材料と、その産地
肥料・農薬の内容と、その頻度		餌の内容と、その産地	製法の特徴
栽培方法の特徴		飼育方法の特徴	

※ご記入いただいた推薦理由などの著作権は、株式会社 料理通信社に帰属します。

※ご記入いただいた連絡先は、弊社からの事務連絡の他、各種ご案内(イベント、展示会、刊行物)やアンケート、広告主などの製品やサービスのご案内をお送りする場合があります。