

WAKAME

第2回

産 田 湾 廣 極上わかめ

を使った料理メニュー募集!!

レシピ募集

グランプリ

Road to Shimokitazawa 2015



岩手県陸前高田市

広田湾

東京・世田谷区

下北沢

グランプリ 産 田 湾 廣 極上わかめ

1年分



or



陸前高田オリジナルブランド米

たかたのゆめ 30kg(6ヶ月分)

主催：しもきた商店街振興組合
協賛：広田湾漁業協同組合、「たかたのゆめ」ブランド化研究会、理研ビタミン株式会社
後援：世田谷区、世田谷区産業振興公社、陸前高田市、日本わかめ協会
協力：下北沢成徳高等学校、ぶらり下北沢、ぶらり気仙

12.12 土

本選 @ 東京・下北沢成徳高等学校

12.02 水

予選 @ 陸前高田市コミュニティホール

10.13-11.23

メニュー応募期間



第2回

W-akame グランプリ 2015 実施要項

WI グランプリとは、世界三大漁場と呼ばれ、海産資源が豊富な岩手県三陸沖広田湾でとれたワカメを使ったメニューを募集し、グランプリを決めるワカメを愛するヒトの、ワカメを愛するヒトによる、ワカメを愛するヒトのためのイベントです。

応募方法

- | | | | |
|----------------|------|-------------|---------------------|
| 1. 書類選考 | 書類選考 | [11月27日(金)] | ※メニュー募集は11月25日(水)まで |
| 2. 予選会 | 試食選考 | [12月02日(水)] | 岩手県・陸前高田市 |
| 3. 本戦 | 試食選考 | [12月12日(土)] | 東京・下北沢 |

- [1] レシピ投稿フォーム、あるいは「応募用紙」に必要事項をご記入の上、[2] メール [3] FAX [4] 郵送 の方法でわかめを使った料理メニューを事務局までお送りください。

- [1] 投稿フォーム&応募用紙ダウンロード：www.shimokita-info.com
- [2] e-mail：w1gp@shimokita-info.com
- [3] FAX:0192-47-5387
- [4] 郵送の場合：W-1 グランプリ事務局 [合同会社ぶらり気仙 内]
〒029-2207 岩手県陸前高田市小友町字腰廻 19-2 TEL:0192-47-5386

応募締切

2015年 **11月25日(水)** (当日 23:59 まで必着)

[1] 家庭料理部門

賞品

- | | |
|---------------|----------------------|
| ● グランプリ [1点] | わかめ1年分 or たかたのゆめ半年分 |
| ● 準グランプリ [2点] | わかめ3ヶ月分 or たかたのゆめ5kg |
| ● 優秀賞 [5点] | わかめ1ヶ月分 or たかたのゆめ2kg |
| ● 参加賞 [応募者全員] | わかめレシピ ※2016年春頃 |

リケンノンオイル青じそ(ドレッシング)

※詳細はホームページ参照

審査要項

[審査過程/結果]

- 1. 書類選考** 審査委員会で書類審査で応募メニューを選考します。(10品程度)
- 2. 予選会 (陸前高田市)** 試食形式による審査を行ない、本戦出場メニューを決定します(5品程度)
応募レシピをもとに、運営委員がメニューを再現する形での選考会となります。
※来訪が可能な場合は、応募者本人が調理。
- 3. 本戦 (下北沢)** 本戦通過メニューを試食形式による審査を行ない、グランプリを決定します
応募レシピをもとに、運営委員がメニューを再現する形での選考会となります。

[審査基準]

- ・家庭で作れる料理であること。
- ・レシピが広田湾産わかめのおいしさをしっかりと伝えられるものであること。
- ・レシピが料理を再現できること。



広田湾わかめの特徴

世界三大漁場三陸沖広田湾。
中でも広田町は外湾に面し、親潮、黒潮が混ざりあう荒波の漁場で育つわかめは、肉厚で、ぷりぷりの弾力はわかめの概念をくつつがえす美味しさが市場でも高く評価され、首都圏では高級スーパーなどで販売されています。



W-1 グランプリ 2014 の主な作品



[規 定]

- 応募者が開発した作品（レシピ、レシピ写真、タイトル、各種コメントを含みます。）はオリジナルであること。他のレシピコンテストに応募していないもの、本、パッケージなどに公表されていないもの。応募に際しては十分ご注意ください。
- 使用する材料、使用量、作り方、盛り付け方を含めて、レシピから第三者が正しく再現できるものであること
- 1人で複数の作品に応募できるが、作品ごとに応募用紙を分けて記述してあること
- 応募用紙に記載のルールや注意を全て満たしていること

1. お客さまに関する情報につきましては、しもきた商店街振興組合及び合同会社ぶらり気仙の各種のご案内等に活用させて頂く場合がございます。お客さまの同意にもついで上記主催者が業務委託先に必要な範囲で開示・提供する場合、その他正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供を行いません。
2. 応募資料は返却しませんので、必要場合はあらかじめ複製しておいて下さい。
3. 入賞作品には、写真データ等の追加資料の提供をお願いする場合があります。
4. 投稿いただいたレシピの著作権は、合同会社ぶらり気仙に帰属します。

[2] ドレッシング部門

賞品

- グランプリ [1点] わかめ6ヶ月分 or たかたのゆめ1ヶ月分
- 準グランプリ [2点] わかめ1ヶ月分
- 参加賞 [応募者全員] わかめレシピ ※2016年春頃



リケンノンオイル
青じそ（ドレッシング）

※詳細はホームページ参照

審査要項

[審査過程／結果]

- 1. 書類選考** 審査委員会で書類審査で応募メニューを選考します。
- 2. 予選会** 試食形式による審査を行ない、本戦出場メニューを決定します
(陸前高田市) **応募レシピをもとに、運営委員がメニューを事前に再現し、実食での選考会となります。**
- 3. 本戦** 本戦通過メニューを試食形式による審査を行ない、グランプリを決定します、
(下北沢) **応募レシピをもとに、運営委員がメニューを事前に再現し、実食での選考会となります。**

[審査基準]

- ・ 家庭で作れる料理であること。
- ・ ドレッシングレシピがわかめサラダに合うこと、あるいは広田湾産わかめを使ったドレッシングで、広田湾産わかめのおいしさをしっかりと伝えられるものであること。
- ・ レシピが料理を再現できること。

陸前高田にしかない！ たかたのゆめ
オリジナルブランド米

たかたのゆめは東日本大震災の後に日本たばこ産業株式会社（JT）さんの協力で提供された陸前高田にしかない陸前高田のオリジナルブランド米です。

冷めてもおいしく、つややかでさっぱりとした甘みが印象的な美味しいお米です。

大粒でしっかりとした粒感は、様々な具材と相性がよく、冷めても食感が変化しにくいので、握ってから時間を置いて食べるおにぎりと相性は抜群。2015年にはおにぎり協会の認定食材第1号にも選ばれているお米です。



レシピ応募用紙

FAX : 0192-47-5387

私、(応募者名)は W-1 グランプリ 2015 の実施要項に同意し、メニューを応募します。

ふりがな
応募者名

ご職業

性別 男 ・ 女

E-MAIL

TEL : ()

住所 (〒 -)

応募部門	<input type="checkbox"/> 一般家庭料理部門	<input type="checkbox"/> ドレッシング部門
メニュー作品名		

■材料/分量 (2 人分)

材料	切り方	使用量

材料	切り方	使用量

■作り方 (所要時間: 分)

※メニュー画像がある場合、同封下さい。

■アピールポイント、ポイント、コツなど