

3rd International Black Garlic Summit 2018

黒にんにくによる地域活性化の取組企画

黒にんにくによる
地域活性化への
取組事例 **96**
+229
POWER!



第3回

黒にんにく料理グランプリ ～ おすすめレシピ大募集 ～

協同組合青森県黒にんにく協会 主催 日本貿易振興機構 共催
農林水産省、青森県、八戸市、青森県産業技術センター後援



2018.9.6-7 世界黒にんにくサミット in 八戸 2018

第3回 世界黒にんにく料理グランプリ概要

～世界の健康づくりと黒にんにく～

★ 募集内容 ★

黒にんにくの特徴を活かした、オリジナリティあふれるレシピを募集します。
日本の黒にんにくは、海外25カ国へ輸出されております。応募いただきました黒にんにくレシピは、各方面を通じ、海外を含め広く利用されるよう拡大を図ります。
入賞者の方のご氏名等は、協同組合青森県黒にんにく協会公式Web他で公表させていただきます。

★ 応募資格 ★

学生、一般及び調理従事の方など、プロ・アマ、また、個人・グループを問いません。
グループの場合は、グループ名の他、代表者1名の応募（公表）とします。

★ 応募条件 ★

- (1) 黒にんにくを用いたレシピ(黒にんにくの使用割合は問いませんが特徴を活かしたもの)であること。
- (2) 黒にんにくは、市販品、自作を問いません(市販品の場合は裏面の製造者名を記載)。
- (3) 主食(トースト、ピザ、麺など)、主菜・副菜(おかず全般)、ソース等調味料、デザート等ジャンルを問いません。
- (4) 作品はオリジナルのものでお願いします。
- (5) 応募作品はお一人様何点でも応募可能です。
- (6) 応募作品の写真等の著作権は、主催者に帰属いたします(Web等に掲載いたします)。

★ 募集期間 ★

2018年 5月 1日(火)～ 7月31日(火) ※郵送の場合は当日消印有効

★ 応募方法 ★

応募票に必要な事項をご記入の上、作品の写真を添付し、下記、事務局宛郵送またはE-mailを送信ください。応募票は返却いたしませんのであらかじめご了承ください。応募票は、ダウンロードした用紙または、指定の用紙を使用して下さい。

【応募先】

〒039-2127

青森県上北郡おいらせ町木崎158番地 協同組合青森県黒にんにく協会 宛

TEL:0178-56-5317 , FAX:0178-56-5432 , e-mail: inq@aomori96229.jp

★ 応募の必要事項 ★

決められた応募票に必要な事項を記入し、作品の写真(カラー)を3枚添付し送信ください。
e-mailの場合は、1枚 **2MB** 程度を推奨。郵送の場合はLサイズ横(90mm×130mm程度)

1枚目は自由なアングル。

2枚目は作品の正面斜め上45度の全景アングル。

3枚目は作品の真上からの全景アングル。

e-mailは、計10MBまで受信可能です。

★ 審査方法 ★

2018年8月10日 一次審査(書類審査) ※上位30位審査通過

8月17日 二次審査(選考委員会) ※上位5位審査通過

8月20日～22日 グランプリコンテスト出場者の方(上位5位)へ出場案内送付

9月 6日 世界黒にんにくサミットin八戸 開催 13:30～予定
～ 会場:八戸プラザホテル (〒031-0081 青森県八戸市柏崎1-6-6)～

9月 7日 世界黒にんにくサミット 料理グランプリ 10:00～開催
10:00～プレゼン×5組
11:30 グランプリ決定
審査委員長 結城摂子氏(フードコーディネーター) 予定
賞状授与式 グランプリ副賞 金50,000円

※ 注意点 ※

- 応募内容(名称、レシピ、料理完成写真、コメントなど)は、第三者の著作権、商標権等を一切侵害しないものに限りません。
- 入賞作品のネーミングを含むすべての著作権及び応募写真の使用権は主催者に帰属します。
- 本コンテスト応募者の個人情報につきましては、本人の同意なく利用目的以外の利用はいたしません。

第3回 世界黒にんにく料理グランプリ応募票

| | | | | |
|--|-------------|--------------------------------|----------------|-------|
| 応募者 | 団体名 | | | |
| | フリガナ | | 性別 男・女 | 満年齢 歳 |
| | ご氏名 | | | |
| | ご所属 ご職業等 | | 肩書/学部 学科学年等 | |
| 連絡先 | 〒 | | tel. | |
| | | | fax. | |
| | ご担当者名： | | e-mail | |
| 料理名 | | | | |
| 材 料 (4人分) | | 料理写真貼付欄【おススメのもの1枚】 ※イラストは不可 | | |
| 材料費の 目安● | | 円 | | |
| 作り方 | 調理時間● | | 分 | |
| | | | | |
| 料理の特徴や 作り方のポイント 使用した黒にんにくの 製造者名 | | | | |

料理写真貼付欄【3枚】

※イラストは不可

1枚目

2枚目

3枚目