

第6回

ジビエ料理 コンテスト



レシピ応募締切
2021年
10月8日(金)

親しみやすいレシピの開発によりジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、
「国産のシカ・イノシシを使用し、多くの人に安全でおいしく提供できる料理」をテーマとして広くレシピを募集します。

レシピ募集テーマ

国産のシカ・イノシシを使用し、
多くの人に安全で
おいしく提供できる料理



各賞(各1名)

- 農林水産大臣賞
- 農林水産省農村振興局長賞
- 一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事賞
- 一般社団法人大日本猟友会会長賞
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞
- 一般社団法人全日本司厨士協会会長賞
- 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長賞
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞
- 株式会社日本食糧新聞社賞

メイン 食材

国産のイノシシ肉またはシカ肉

※食品衛生法に基づき食肉処理業の営業許可を得た獣肉処理加工施設から購入するなど、安全性の確保されたイノシシ肉、またはシカ肉の使用を必須とする。
※イノシシ肉、シカ肉の入手についてお困りの際は、(一社)日本ジビエ振興協会までお問い合わせ下さい。

レシピ応募期間

2021年10月8日(金)まで

※当日消印有効

オンライン表彰式

2021年12月22日(水)予定

応募用紙はこちら

過去入選レシピも公開中です。
<http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=430281>



応募条件 応募対象

- ①プロ・アマ・年齢不問とする。
- ②国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること。
- ③4人前の主食あるいは主菜として成り立つ料理でオリジナルかつ未発表のレシピであること。
- ④和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
- ⑤食材費に特に上限は設けないが、「ジビエをより日常的な食材として普及していく」という本コンテストの主旨に添う価格であること。
- ⑥調理時間は、仕込みや盛り付けを含め、180分以内とすること。
- ⑦入賞者は、レシピの公開を必須とする。また、可能な限り、一定期間、飲食店等で料理として一般の方に提供すること。

審査 方法

一次審査(レシピ審査)

- ①審査員による一次審査(レシピ審査)により、上位レシピ18作品を選出する。

二次審査(実食審査)

- ①一次審査(レシピ審査)を通過した上位レシピの二次審査(実食審査)を行い、各賞の候補を選定する。
- ②二次審査(実食審査)では、応募者のレシピ通りに調理スタッフが代理で調理したものを審査する。

一次審査(レシピ審査) 30点満点

- ① **見栄え(5点)**:食べてみたくなるような見た目の魅力やインパクトはあるか
- ② **独創性(5点)**:ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか
- ③ **汎用性(5点)**:他者でも再現したり、アレンジしたりすることが容易な料理(レシピ)であるか
- ④ **栄養(5点)**:組み合わせる食材によって、ジビエのもつ栄養成分を引き出す等の工夫はあるか
- ⑤ **安全性(5点)**:ジビエ肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱完了の目安等が明示されているか
- ⑥ **社会貢献(5点)**:ジビエ料理を通して、地産食材を生かす、地元の農家や住民と協力する、鳥獣被害などの地域課題の解決をめざすといった社会貢献の視点はありますか

注:地域性が高く一般家庭で用意が難しい食材については、応募レシピに一般家庭でも手に入りやすい食材(代替食材)を記載すること。
また、実食審査の際は、その代替食材を使用した料理とすることがある。

二次審査(実食審査) 100点満点

- ①食べやすく、なじみやすい味であるか(20点)
- ②見た目、味わいに斬新さや、驚きの要素があるか(20点)
- ③盛り付けに美しさや楽しさがあるか(20点)
- ④家庭でも作ってもう一度食べてみたいと思う味わいか(20点)
- ⑤ジビエと相性の良い副食材を提案しているか(20点)

応募 方法

原則として、コンテスト専用応募シート(電子版)に必要事項を記入し、料理の出来上がり写真(データ)を添付してコンテスト事務局へ応募する。

※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート(紙版)に写真添付でコンテスト事務局に郵送すること。

郵送の宛先

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2日比谷三井タワー11階
株式会社ぐるなび内ジビエ料理コンテスト運営事務局宛

応募締切日

2021年10月8日(金)

応募用紙はこちら

過去入選レシピも公開中です。
<http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=430281>



本事業は、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として実施されるものです。応募者の個人情報の一部や受賞レシピの料理写真等を、本コンテストの運営のために、受賞後もホームページ等で使用することがあるほか、受賞レシピに関する連絡をする場合があります。

お問い合わせ

(一社)日本ジビエ振興協会事務局 Mail : info@gibier.or.jp TEL : 0266-75-1885