

3. 実施に関するお願い事項

- ① 本大会における学校名の使用については、学校の許可を必ず得てください。
- ② 応募に際しては、保護者の許可が必要です。別紙のエントリーシートにて保護者の署名・捺印をお願いします。
- ③ 大会の運営上はもとより、大会の経過や当日の様子、結果等をテレビ・新聞等のメディアやホームページ、SNS等で発信する際に、学校名や個人名、料理名、レシピ、写真・動画等を使用させていただく場合がございます。別紙のエントリーシートにて肖像権・著作権の無償使用の同意、レシピを無償で主催者に帰属することの承諾について出場者及び保護者の署名・捺印をお願いします。
- ④ 出場チームには取材を受けていただく場合があります。依頼があった際には、ご協力くださいますようお願いいたします。
- ⑤ 本大会の情報はホームページ (<https://tokachimarche.com>) 及びInstagram ([tokachimarche_ryourikoushien](https://www.instagram.com/tokachimarche_ryourikoushien)) にて発信しています。Instagramをご利用の際は「#とかちマルシェ料理甲子園」を付けて投稿くださいますようお願いいたします。

4. とかちマルシェとは

十勝の豊かな食材、食品や料理をテーマに開催する十勝最大の食と音楽のイベントであり、地産産の野菜やチーズやスイーツなどの加工品、ホテルや地元人気店によるこだわりのグルメなどが楽しめる。(出店数:約120店・来場者数:10万人)



●問い合わせ先

とかちマルシェ推進協議会(事務局:帯広商工会議所)

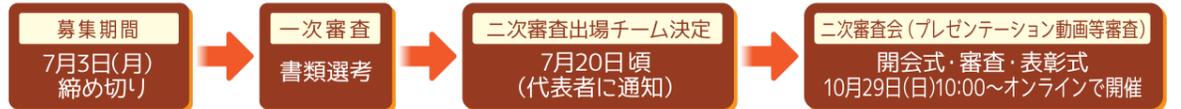
〒080-8711 北海道帯広市西3条南9丁目23 帯広経済センタービル5階
Tel (0155)-67-7381 Fax (0155)-25-2940 担当:匂坂
e-mail sagisaka@occi.or.jp

HP <https://tokachimarche.com> Instagram [tokachimarche_ryourikoushien](https://www.instagram.com/tokachimarche_ryourikoushien)



募集締め切り
令和5年
7月3日(月)
必着!

高校生チームの美味しいレシピ大募集!



●募集テーマ/“十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ” ※スイーツやドリンクは除く

| 賞金 | |
|--------|--------------|
| 優勝 | 100,000円 |
| 準優勝 | 50,000円 |
| 奨励賞 | 30,000円 |
| 審査員特別賞 | 10,000円×2チーム |

参加賞
二次審査に進出したチームの内、上記の賞に入賞しなかった全チーム
十勝の物産詰め合わせ



出場費用について

応募及び一次審査に係る郵送料・材料費等は、全額応募者側で負担するものとする。
二次審査の出場チームに対しては、十勝産食材の購入費として1万円助成する。その他の係る費用は、応募者側で負担するものとする。

審査員



料理研究家 きじまりゆうた氏

祖母と母が料理研究家という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親む。男性のリアルな視点から考えた「若い世代にもムリのない料理」の作り方を提案している。「NHK きょうの料理」[CBC キューピー3分クッキング]などのテレビ・WEB・雑誌上でのレシピ紹介や、料理教室・イベント出演などを中心に活動している。著書も多数。Youtube #きじまごはんにて料理が楽しくなる動画を配信。



料理研究家 ヤミー氏

世界を旅する料理研究家。NHK「きょうの料理」や「ヤミーの3ステップクッキング」(長野朝日放送)等、テレビや雑誌で活躍。著書も多数。主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は、世界中の料理が簡単に自宅でも作れると人気を博し、オンラインクラスも開講中。

主催:とかちマルシェ推進協議会(事務局:帯広商工会議所)・帯広市



とがちマルシェ高校生レバピコンテスト「料理甲子園2023」応募要項



1. 開催概要

(1) 目的

十勝は食料自給率1,170%を誇る「農業王国」であり、生産される農畜産物への信頼は厚く、「十勝」の名は全国的にも浸透しつつある。地元産の食材にこだわる商品や飲食店の増加、また、各地でご当地グルメの開発が進められるなど、「地場食材」への注目が高まる中、十勝産食材を使用したレシピの開発・発信によって、更なる十勝産食材の消費を後押しし、十勝の食産業の活性化に繋げる。



(2) コンセプト

全国の高校生を対象に十勝産食材を用いたレシピを募集。高校生ならではの自由な発想に基づき、地域性や十勝産食材の特長を活かした新しい食べ方、調理方法を考案することにより、十勝産食材の魅力の掘り起こしを図る。

(3) 実施内容

応募のあったレシピから、一次審査(書類選考)によって二次審査(プレゼンテーション動画等審査)に進むチーム(10チーム)を決定。一次審査を通過したチームは、調理動画・プレゼンテーション動画を提出〔締切/令和5年9月22日(金)〕し、二次審査会〔開催/令和5年10月29日(日)〕にオンラインで出場する。二次審査の結果は、二次審査会当日にオンラインで発表する。



(4) 賞金等

二次審査に進出したチームには、成績によって賞金等を贈る。賞金等は二次審査の結果発表後日に指定の口座に振り込む。
*賞の内容については表紙を参照

2. 応募要項

(1) 応募資格

- ① 全国の高校生を対象とし、応募は学校単位とする。
- ② 同一高校から複数チームの出場は可能。1人の学生が複数のチームで出場することは不可とする。
- ③ 出場は1チームにつき3名とする。ただし、うち1名はプレゼンテーションだけを担当する者としても良い。

(2) 募集テーマ

“十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ” ※スイーツやドリンクは除く

(3) 応募条件

- ① 応募は1チームにつき1品とし、商品化されているものや既存のレシピ(一般向けに公開されているもの)は応募不可とする。また、過去出場校のチームにおいては、過去と同様のレシピは応募不可とする。
- ② 応募時に提出したレシピと二次審査のために提出いただく調理動画のレシピは同一のものとする。
- ③ レシピは家庭での普及性を考慮し、30分以内に完成するレシピを目指すこと。ただし、以下のものは下準備として行って良いものとし、調理時間から除いても良いが、レシピには記載すること。

・炊飯・生地の発酵・出汁をとる・乾燥豆を水に浸す など

以下のものは下準備に認められないため、調理時間内で行うものとする。

・食材を切る・煮る・炒める など

※下準備の可否について判断が明確につかないものについては、準備内容に基づき主催者で可否の決定を行います。

- ④ レシピには必ず十勝産の食材を1つ以上使用すること。使用する十勝産食材の選定には、別紙の「食材リスト」を参照し、調理動画を撮影時に入手できる食材を使用すること。なお、「食材リスト」は主な食材を示したものであり、リスト内の食材に拘るものではない。
- ⑤ 応募時点で十勝産の食材の入手が困難なチームについては、他産地の食材による代用を認めるが、二次審査に提出いただく調理動画では、他産地の食材での代用は認めない。
- ⑥ 材料費に制限はないが、コストパフォーマンスも評価対象とする。

- ⑦ レシピに俯瞰・斜俯瞰の2種類の料理写真を添付する。
- ⑧ 一次審査を通過し、二次審査へ進出するチームが出場を辞退する場合は、一次審査の結果通知後1週間以内に申し出ることとする。
- ⑨ 応募に際しては保護者の許可を得ること。
- ⑩ 本大会における学校名の使用については必ず学校の許可を得ること。
- ⑪ 肖像権の無償使用について、出場者及び保護者が同意すること。
- ⑫ 写真・ビデオ(動画)に関する著作権の無償使用については出場者(撮影者)及び保護者が同意すること。
- ⑬ 応募したレシピが入賞した場合、そのレシピを無償で主催者に帰属することを承諾すること。

(4) レシピに関する留意事項

- ① 応募のあったレシピの内、入賞チームのレシピについては、主催者に無償で帰属するものとする。
- ② 応募後の二次審査へ向けたレシピの改良は認めるが、料理のジャンルや応募時点と全く異なるレシピへの変更は認めないものとする。レシピを改良した場合は、改良版のレシピ並びに調理動画・プレゼンテーション動画を提出期限までに送付すること。

(5) 出場費用

- ① 応募及び一次審査に係る郵送料・材料費等は全額応募者側で負担するものとする。
- ② 二次審査の進出チームに対しては、十勝産食材の購入費として1万円助成する。助成金は二次審査会後日に指定された口座に振り込むこととする。その他の係る費用は、応募者側で負担するものとする。

(6) 審査方法及び審査基準

【一次審査】書類選考により、下記の評価項目(①～④)に基づき二次審査に進むチームを決定する。一次審査の結果は7月20日頃に代表者へ通知する。
【二次審査】提出済みのレシピ・調理動画・プレゼンテーション動画に基づき審査し、以下の評価項目(①～⑤)について、合計30点満点で審査員が評価し総得点を競う。

| 評価項目 | 評価基準 | | 配点 |
|-------------|----------------------|-------------------------|----|
| | ①見た目 | 色彩 | |
| | 盛り付け | 料理の見せ方に工夫が感じられる。 | |
| ②作りやすさ | 再現性・普及性 | 家庭で手軽に作ることができる。 | 8点 |
| | | 30分以内で調理ができる。 | |
| ③アイデア | 意外性・独創性 | 十勝産食材の特長を活かした新しい食べ方である。 | 8点 |
| ④コストパフォーマンス | 経済性 | 材料費に対し十分な満足感がある。 | 3点 |
| ⑤プレゼンテーション | レシピに対する想いや工夫が明確に伝わる。 | | 6点 |

(7) 二次審査

- ① ルール及び留意事項
 - 食 材: 調理動画を撮影する際に使用する十勝産食材に関しては、産地の確認できるレシートまたはパッケージを調理動画の最初に明確に映す。
 - 調理時間: 各チームに与えられた時間は30分とする(左記の下準備は除く)。動画の最初に食材・調理器具を用意し調理を始める。撮影アングルやカメラを移動しながらの撮影など撮影手法は各チームの自由とするが、編集なしで通して撮影し、調理時間を厳守すること。料理を皿に盛りつけて映すところまでを調理時間とする。
 - 食 数: 料理は全チーム4食(4皿分)調理すること。
- ② プレゼンテーション動画
 - レシピに対する想いや工夫を3分以内のプレゼンテーション動画にする。
- ③ 二次審査会 開会式・審査・表彰式
 - 令和5年10月29日(日)午前10時よりオンラインで開催する(Zoom)。
 - 詳細は、二次審査進出チームに別途連絡する。

(8) 応募に必要な書類等

- ① エントリーシート(一式)
 - ② 料理写真(俯瞰・斜俯瞰の2種類必要)
- ※ ①は同封しています。また、ホームページ(<https://tokachimarche.com>)からダウンロードいただけます。