

「第2回シシリアンライス甲子園」の募集要項

佐賀市はシシリアンライス de
どっどこむ 会長 中島 丈晴

1. 開催日時 平成23年12月11日(日)
午前10時00分～午後1時00分
2. 会場 西九州大学 調理実習室
住所 佐賀市神園三丁目 18-15 電話 0952-31-3001
3. 応募資格 佐賀県内の高校在学学生(3名以内のチーム編成) ※参加費無料
4. 大会内容
①シシリアンライスオリジナルレシピの募集(〆切11月11日)
②レシピ及び調理写真による書類選考 ⇒ 最終10チームを選考
③平成23年12月11日(日)本大会にて調理コンテスト実施
上位成績優秀チームを表彰
5. 目的 テーマ『地産地消で体の中からヘルシーに』
①食育の一環として地産地消を推進する
②バランスのよい栄養摂取で健康作り
③シシリアンライスの認知度向上
④高校生活の思い出作り(友情や誇りの育成)
6. 募集方法 オリジナルレシピと写真を提出
7. 申込締切 平成23年11月11日(金) 必着 ※メールもしくは郵送
8. 応募規定
申込書に必要事項(代表者氏名等)を記入し、別紙の調理レシピと調理写真を添付の上、メールにて11月11日(金) 必着でご提出ください。(メールもしくは郵送)
(受領が完了しましたら、確認のメールをこちらからお送りいたします。)
※写真の関係でFAXでの受付はしておりません。
①応募作品は、第三者がレシピをもとに調理できるように記入してください。
②応募書類に記入する言語表記は、日本語表記(カタカナ含む)のみ審査対象とします。
③料理は50分以内で、調理～盛り付け～片付けが可能なメニューを考案して

ください。

- ④基本食材のお肉、野菜は佐賀産を使用することとします。
(レシピ全体として、佐賀産食材を使用すること。)
- ⑤応募用紙の返却はいたしません。

9. 審査方法

- ①書類審査：レシピ及び調理写真審査で10チームを選考
- ②本審査：調理内容及び試食審査(調理時間50分以内)

10. 審査基準

- ①書類審査
 - 1) 調理のアイデア 2) 盛り付け 3) ネーミング 4) 使用する食材
- ②本大会
 - 1) 味 2) 調理のアイデア 3) 盛り付け 4) ネーミング

11. 調理関係規定

- ①基本食材のお肉、野菜は佐賀産を使用してください。
レシピ全体として、佐賀産の食材を使用すること
- ②食材費は、2,000円までとします。
(12月11日(日)本大会出場の10チームのみ対象で、当日精算します。)
※上記食材費はお肉、野菜類、トッピング食材(コーン、きざみ海苔等)の購入費とする。

※白米は、主催者側で炊きたてのご飯(さがびより)を用意します。(白米を加工希望の場合、事前に事務局に連絡ください。)
※マヨネーズは、味の素ピュアセレクトマヨネーズを主催者側で用意します。ただし、マヨネーズ掛け用の容器が必要な場合は各自で準備してください。
※調味料等(油、塩、コショウ)は、各自で持参してください。
※盛り付け用容器は、白の使い捨て容器(丼タイプ)を主催者側で準備します。
- ③調理は、5人前(5皿)作るものとする。
- ④本大会の調理時間は、50分以内とする。(片付けまで)

12. 注意事項

- ①参加辞退の場合は、平成23年12月1日(木)までに主催者へ連絡すること。

②審査会で使用する基本食材（ご飯、マヨネーズを除く）、調味料、調理器具などは、備え付け備品（コンロ）の物品以外すべて各自持参すること。

③調理にあたっては、衛生管理に十分注意すること。（調理前の手洗い、肉等への十分な加熱）

④応募作品に関して

- ・ 応募者は、本コンテストへの応募をもって、応募作品公開の有無に関わらずその作品所有権者の了承を得ているものとする。
- ・ 主催者は、応募作品および応募者の情報をそのまま、あるいは適宜編集の上、インターネットサイト・映像・出版物等への掲載する使用権を取得し、応募作品および応募者の情報を公開できるものとする。応募者はこれに協力するものとする。

1 3. 審査委員 ※後日確定（現在の予定であり、変更の可能性があります）

①佐賀市 市長 秀島 敏行様

②西九州大学短期大学部教授 成清 ヨシエ様

③味の素（株）九州事業所 城下 欣也様

④（社）佐賀観光協会 会長 山口 雅久様

⑤カフェ&バー The 3rd Place 代表 清田 祥一郎様

1 4. 表彰

審査の結果は、当日会場において発表し表彰する。

①グランプリ 賞状、記念品

②佐賀市長賞（予定） 賞状、商品

③佐賀観光協会賞（予定） 賞状、商品

④その他の賞を現在調整中

1 5. 審査と発表

審査日：平成23年12月11日（日）

<タイムスケジュール案>

10:00～10:30 受付
10:00～10:50 調理準備
11:00 開会式・開会宣言
11:10～12:00 調理
12:05～12:20 審査
12:30 審査結果発表・表彰式
13:00 表彰式終了・交流会

佐賀市はシシリアンライス de どっとこむ
担当 大家 勇一（事務局）
所在地 佐賀市白山2丁目7-1 エスプラッツ2F
電話 0952-20-2200
FAX 0952-28-5656
MAIL sicily@sagabai.com

応募からシシリアン甲子園出場までの流れ

