

シーフード料理コンクール

応募締め切り
2016
9/28 (水)
(当日必着)

プロを目指す学生部門

私の店を出したい

テーマ

お魚の一汁一丼

おうちで食べたい

お魚料理チャレンジ部門

お魚のおいさを
生かした
お汁と丼、大募集!



部門および部門別テーマ

① プロを目指す学生部門

調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短大・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、および将来食のプロを目指している同類の学生、漁業関係推薦の同学生

◆部門別テーマ

『私のお店を出したい お魚の一汁一丼』

② お魚料理チャレンジ部門

①部門以外の学生(小・中・高・大・専門学生等)、一般の方(プロアマ問わず)。および漁業関係推薦の方

◆部門別テーマ

『おうちで食べたい お魚の一汁一丼』

応募条件

◆材料

- 丼、汁ともに国産魚介藻類(魚、貝、海藻、プライドフィッシュ等)を主材料とし、野菜も使用。
- 「お魚料理チャレンジ部門」は、誰でも手軽に作ることができるレシピとし、材料や工程を工夫すること。
- 「プロを目指す学生部門」は、将来、自分のお店で提供したい一汁一丼をイメージしたレシピとし、可能な範囲で、在学またはお住まいの身近な地域や県内で生産される入手可能な食材を使用すること。

◆材料費

4,000円以内(4人分)

◆調理時間

※下ごしらえの時間を含む
40分以内(※炊飯器での炊飯時間は除く)

審査

- (1)書類審査:2部門で計16名以内を選定します。(審査通過者には2016年11月10日(木)までにご連絡いたします)
- (2)実技審査:書類審査入選者による実技審査を行い(2016年12月11日(日)服部栄養専門学校において開催)、受賞作品を決定します。ご本人(1名分)の往復交通費・遠方の方の宿泊費を本会規定により支給します。

審査員

服部幸應氏(学校法人服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長) 他7名



応募締め切り

2016年9月28日(水)(※当日必着)

実技審査・表彰式

2016年12月11日(日) 服部栄養専門学校(東京都渋谷区)

応募方法

裏面の応募票(コピーも可)に必要事項を記入し、料理写真(イラスト不可)を同封の上、下記宛まで封書でお送りください。応募用紙はホームページからもダウンロードできます。
〒101-8503 東京都千代田区区内神田1-1-12
コービル JF全漁連・水産物消費拡大対策部内
「第17回シーフード料理コンクール」係
TEL 03-3294-9674 FAX 03-3294-3347



今年度も各賞を予定しています。

★農林水産大臣賞+副賞

水産庁長官賞+副賞

大日本水産会会長賞+副賞

日本放送協会会長賞+副賞

ほか各賞

応募上の注意

- 作品は未発表および発表予定のないものに限ります。
- 応募作品の著作権は、全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)に帰属し、返却は原則として行いません。
- ご応募に伴う個人情報、本コンクールの運営のために利用します。また、この目的の範囲内で、ホームページやレシピブック等に掲載するとともに、会員その他の関連団体・関連会社との間で共同利用、または第三者に提供することがあります。

主催:全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)
後援:農林水産省 **NHK** (一社)大日本水産会 フードアクション・ニッポン推進本部 プライドフィッシュ企画委員会
協賛:全国漁業共済組合連合会 全国共済水産業協同組合連合会 全国漁連のり事業推進協議会 海と魚と食を考える会
日本おさかなマイスター協会 (公社)全国調理師養成施設協会 全国高等学校家庭クラブ連盟 全国家庭教育協会
(一社)全国料理学校協会 NPO日本食育インストラクター協会 (一社)全国栄養士養成施設協会
※本イベントは、水産庁「魚の国のしあわせプロジェクト」に登録されています。

プライドフィッシュ 第17回シーフード料理コンクール

検索



JF全漁連

●各都道府県のJFグループが自信をもって勤める、漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」をホームページにて公開中。

※プライドフィッシュを使った、素材を生かした料理コンテストも開催予定です。
※プライドフィッシュを使用したレシピはプライドフィッシュWEBサイトにて公開、または「Fish-1グランプリ」のプライドフィッシュ料理コンテストへ自動エントリーさせていただきます。ご了承ください。

<http://www.pride-fish.jp>

詳しくは [プライドフィッシュ](#) [検索](#)

