

信長公いくさめし レシピコンテスト

2017年 織田信長公岐阜入城・岐阜命名450年

450年前、織田信長公は岐阜に入城し、天下布武の足がかりを整えました。また楽市楽座政策を積極的に行い、美濃の国の食材はもとより、各地から食材も豊富に集まり、岐阜のまちは“バビロンの賑わい”と言われるほど活気に満ち溢れていました。信長公の“いくさ”の戦略は武力によって戦うことだけではなく、要人へのおもてなしも重要な戦略でした。そのキーワードは『食べ物』です。



あなたが考える“信長公いくさめし”を大募集!!

“信長公いくさめし”と題し、スポーツ等における試合や受験、入社試験等“いくさ”的には必ず食べる家庭料理、また岐阜の食材を活用し客人をもてなす料理のコンテストを実施し、岐阜に息づく“信長公いくさめし”を開発・普及し、『信長公ゆかりのまち』としてブランド化につなげます。

●募集内容(既に公表されているレシピでないもの)

①家庭料理部門

現代社会における“いくさ”的に必ず食べる料理。

例えば試合など体力が必要な場合にパワーが出る、受験などストレスに打ち勝つ栄養があるものなど、素早く手軽に作れるもの。

②おもてなし料理部門

岐阜市内の旅館や飲食店で提供する地域の食材を活用し、客人や観光客をもてなす一品料理。

●応募作品

同一人物による応募は、1部門につき一人1作品まで

●応募資格

どなたでも可(プロ・アマ問いません)※趣旨をご理解いただける方

●応募方法

所定の応募用紙に記入の上、下記応募先に電子メールでの送付、郵送、持参

2016年

10月31日 必着

◆審査員

小川 宣子(中部大学応用生物学部)

石井 亮一(石井学園)

平井 良樹(ひら井)

森 義雄(岐阜グランドホテル)

牧ヶ野 敏明(岐阜市信長公450プロジェクト実行委員会)

◆アドバイザー

野崎 洋光(分とく山 総料理長)

日本料理店「分とく山」(東京都南麻布)総料理長。

「ミシュランガイド東京2016」に選ばれる。



①家庭料理部門、②おもてなし料理部門それぞれ

グランプリ1品(副賞:図書カード5万円分)、優秀賞2品(副賞:図書カード3万円分)

●審査 審査会は一次(書類)審査、二次(実食)審査を実施します。一次審査は、①部門はコンセプト、アイデア、普及性について審査し、②部門はコンセプト、アイデア、盛り付け、普及性について審査します。二次審査は、応募されたレシピをもとに石井学園 城南高校・岐阜調理専門学校の生徒が調理を行います(調理過程において疑問等が生じた場合、調理方法等を確認させていただく場合があります)。

●普及 ①部門②部門のグランプリ作品には、アドバイザーのアレンジを加えてレシピを完成させます。

●発表 入賞作品について、直接応募者に連絡します。(発表は2017年3月を予定)

●その他

・本企画により応募のあったレシピ等(写真を含む)の一切の権利は実行委員会に帰属するものとし、「信長公いくさめし」普及のために広く活用します(具体的には、HPへの掲載、主催者が実施するイベントや市内飲食店及び旅館等での提供、レシピ冊子の配布等)。

・応募された個人情報は本コンテスト関係業務以外には使用しません。ただし、入賞作品については、氏名・年齢・居住の市町村・職業・レシピの説明等を公表する場合があります。

・応募されたレシピ等(写真を含む)は返却しません。

・応募に関する製作費、送付費用等の諸費用については、応募者の負担とします。

詳しくは下記のHPをご覧ください。

【応募・問い合わせ先】

〒500-8701 岐阜市今沢町18番地 岐阜市企画部信長公450プロジェクト推進課内 信長公ゆかりのまち・岐阜市
岐阜市信長公450プロジェクト実行委員会事務局

☎:058-213-0450

E-mail:nobunaga450@city.gifu.gifu.jp

信長公 450 検索

<http://www.nobunaga450.jp>

受付時間

平日/9:00~17:00



『信長公いくさめし』レシピコンテスト応募用紙

| | | | | |
|--|---|-----|---|---------------|
| 料理名 | | | | |
| 部門 該当を○で 囲んでください | <p>① 家庭料理部門</p> <p>② おもてなし料理部門</p> | | | |
| アピール ポイント (コンセプトや アイデアについて) | <p>「信長公いくさめし」とした理由、 岐阜市のPRとなる点など</p> <p style="text-align: right;">完成写真を添付してください。</p> | | | |
| 材料／分量 2人前 | <p style="text-align: right;">作り方</p> <p>(例) ○〇〇〇／■■g ※食材や調味料の分量は、〇本、g、cc、 杯などの単位まで詳細に記入してください。</p> | | <p style="text-align: right;">調理時間 _____ 分</p> <p>箇条書きで分かり易く記載してください。 (別紙可)</p> | |
| ふりがな | | 性別 | 年齢 | 職業(学生の場合は学校名) |
| お名前 | | 男・女 | 歳 | |
| 住所 | 〒　一 | | 連絡先☎ | |