



～ 舞米豚活用 ～ クイズで知ろう！食べよう！舞米豚  
【しゃぶだれコンテスト】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」に関連した地元産の商品（調味料）の開発等による消費拡大を目的とします。

2. 募集期間 令和元年8月1日（木）～令和元年9月25日（水）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 応募資格 2次審査（10月19日）最終審査（11月2日）当日会場にお越し頂ける方  
個人・団体・プロ・アマ問いません。

4. 募集内容 舞米豚のしゃぶしゃぶに合わせる「たれ」のレシピ  
※オリジナルで未発表のものに限ります。

5. 応募方法 指定の応募用紙に必要事項を記入し、写真（肉にたれをかけた状態のもの）を貼付の上、応募箱に投函もしくは「舞米豚部事務局（山辺町産業課商工観光係内）」へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙に必要事項を入力、画像貼り付け（もしくは添付）し、データをお送り下さい。

1団体・個人につき2作品まで応募可能です。

**※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに9月25日（水）必着。**

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置しています。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

6. 審査方法 **1次審査：9月30日（月）**書類審査を行います。

一次審査の結果については郵便にて応募者全員に通知し、同時に参加賞（フェスティバル当日限定舞米豚ウイナー引換券）を贈呈します。

**2次審査：10月19日（土）**町内公民館にて審査員による試食審査を行います。

事前に審査員16名分（250ml程度）のたれを調理し、当日会場までお持ちください。選考により最終審査対象3作品を決定し、当日発表します。

**最終審査：11月2日（土）**やまのべ・まるごと・フェスティバル会場にて特別審査員、一般審査員による最終審査を行います。事前に430名分（4.5l程度）のたれを調理し、当日会場までお持ちください。チケット制により審査員へたれの提供を行って頂きます。

- ※ 味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材（やまのべ温泉市で取扱っています）をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）などを審査します。
- ※ 2次審査及び3次審査で使用する舞米豚については事務局で提供しますが、たれの調理に用いる材料については各自ご用意ください（材料費は事務局にて負担いたします）。
- ※ 1人分の分量については、舞米豚2枚（30g）程度、たれ10cc程度を想定していますが、各作品のたれの性質等を考え調整ください。審査時に人数分が不足することのないようお願いいたします。
- ※ 食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮してください。（手洗いの徹底、アルコール消毒、調理器具の加熱消毒、たれの保存方法（冷蔵庫、クーラーボックス等の活用）などご留意ください。）

6. 表彰 特別審査員、一般審査員の投票による最終審査にて、最優秀賞1点、優秀賞2点を決定し、当日表彰します。

賞状の他、副賞として最優秀賞は賞金3万円、優秀賞は賞金1万円を授与します。

#### 7. 入賞作品の取り扱い

入賞作品は山辺町観光協会のホームページ（<http://yamanobekanko.com/>）に掲載します。  
最優秀賞作品は、商品化について検討します。

#### 8. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「しゃぶだれコンテスト」事務局（山辺町産業課商工観光係内）

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス [kankou@town.yamanobe.yamagata.jp](mailto:kankou@town.yamanobe.yamagata.jp)



山辺町観光協会HP