

# 平成24年度 シーフード料理コンクール



宮崎県在住でアマチュアの方ならどなたでも。応募用紙にメニュー名・材料・作り方・コツ・住所・氏名・年齢・職業・電話番号・性別を記入し、大会事務局宛送って下さい。

**〈応募内容〉「30分以内でできるメインのお魚料理」 さかなで彩る美味しい食卓**  
～手軽で美味しいおさかなメインの料理を提案～レシピを募集します。

(但し、雑誌・コンクールなどに未発表のものに限る)

- ①魚介類が主材料として使われていること。  
副材料として、海藻類か緑黄色野菜が使われていること。
- ②魚類は「みやざきのさかな」15種の素材を1つ以上使う。
- ③手早くできる料理（調理時間は30分、盛り付けの時間も含む）
- ④下ごしらえはしないこと。材料費は4人前で3,000円以内とする。
- ⑤1人分（写真撮影用）と3人分（試食用）に分けて盛り付ける。出品作品の盛り付け用食器等は各自持参すること。

**〈審査方法〉** ご応募いただいた作品の中から書類審査の上、8名程度の入選者を選出し、大会（9月18日）を実施致します。

※書類審査結果については、通知をもって代えさせていただきます。

## 〈表彰〉

- 宮崎県知事賞(最優秀賞) 1名    ○宮崎県漁連会長賞 1名
- 宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞 1名
- 宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞 1名    ○宮崎県漁業共済組合長賞 1名
- 宮崎県JF共済推進本部長賞 1名    ○宮崎県漁船保険組合長賞 1名
- 宮崎県漁業信用基金協会理事長賞 1名

最優秀者には賞状及び盾、30,000円相当の商品券を、漁連会長賞には賞状、盾、20,000円相当の商品券、おさかな普及協議会連合会長賞及び各水産団体長賞受賞者に賞状、盾、10,000円相当の商品券を授与します。

最優秀賞、県漁連会長賞者には、12月2日開催されます全漁連主催のシーフード料理コンクールの第1次書類審査に推薦いたします。更に、入選されますと、東京で行われます第2次実技審査に出場して頂きますのでその旨ご了解ください。

**主催** 宮崎県漁業協同組合連合会（宮崎県シーフードセンター）  
**後援** 宮崎県・宮崎県おさかな普及協議会連合会  
宮崎県信用漁業協同組合連合会・宮崎県漁業共済組合  
宮崎県JF共済推進本部・宮崎県漁船保険組合・宮崎県漁業信用基金協会  
**開催日時** 平成24年9月18日（火）午前10時00分～午後2時00分  
**開催場所** 宮崎県水産会館 4階 第一研修室及び調理実習室  
宮崎市港2丁目6番地

## ・応募締切

**平成24年8月31日(金) 当日必着**

### みやざきのさかな

#### 春の魚



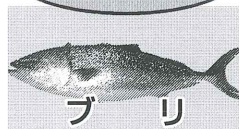
#### 夏の魚



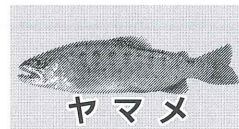
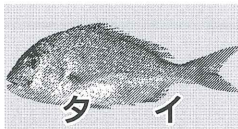
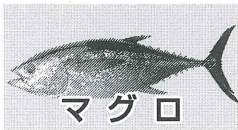
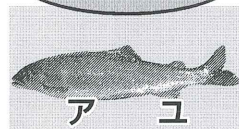
#### 秋の魚



#### 冬の魚



#### 川の魚



宛先  
問合せ先

宮崎市港2丁目6番地  
宮崎県漁業協同組合連合会・指導部漁政課（大会事務局）  
☎ (0985) 28-6111 FAX (0985) 22-5759

# 応 募 用 紙

## 平成24年度シーフード料理コンクール

メニュー名 :	
氏名	年齢 _____ 歳
	連絡先 ( _____ ) _____
(学校名)	性別 男 女
(写真・イラスト)	(材 料)※4人分
(作り方)	
(コツ)	

※ お送りいただいたレシピは本会ホームページに掲載させていただく場合がありますのでご了承ください。