南島原市ニュース

令和6年7月19日

タイトル	我が家のそうめんレシピが全国に！？ 島原手延そうめんレシピコンテスト募集

　島原手延そうめんの魅力を再認識するとともに、各家庭での利用促進を図り、島原手延そうめんの消費拡大へと繋げることを目的に「島原手延そうめんレシピコンテスト」を開催します。
　ご家庭で普段作られているアレンジそうめんや、島原手延そうめんのおいしい食べ方などのレシピ、そうめんの新たな食べ方など皆様のご応募お待ちしております。

■レシピテーマ
　島原手延そうめんの美味しさを全国に伝えるためのレシピ

■募集期間
　９月３日（火）まで

■レシピの条件
（１）レシピはオリジナルレシピで未発表のものであること
（２）2人分の分量で材料費が2,000円以内であること
（３）盛り付けまで概ね30分以内で完成できるレシピであること　など

■１次審査、２次審査を行い、次の賞を選考し表彰します。
●グランプリ　　１レシピ（5万円相当の記念品）
●準グランプリ　１レシピ（3万円相当の記念品）
●審査員特別賞　３レシピ（1万円相当の記念品）

■その他
　詳細については、別紙「チラシ」「募集要項」のとおり

担当部署	地域振興部　商工観光課	担当者	山下、宮﨑、髙橋
直　通	0957-73-6633	E mail	somen@city.minamishimabara.lg.jp
詳しくは☞		検索ワード	
担当者連絡先			

島原手延そうめん レシピコンテスト

アレンジレシピ 募集中!

しっかりとしたコシと歯ごたえがある島原手延そうめんは、アレンジも自由自在。
アイデア満載の美味しいそうめんアレンジレシピをお待ちしています。

応募締切

テーマ 島原手延そうめんの美味しさを全国に伝えるためのレシピ

令和6年 9/3(火)

応募条件

- レシピはオリジナルで、未発表のものであること
- レシピの材料費は2人分で2,000円以内であること
- 準備から盛り付けまで概ね30分以内で完成できるレシピであること 等

応募方法

1次審査
郵送、市ホームページ、市公式LINEから申込ください。
詳しくは、下記QRコードもしくは、南島原市各庁舎にある申込書をご覧ください。

1次審査を通過した方にはご連絡いたします。

2次審査
実際に会場で調理いただき、審査員が試食の上、入賞者を決定します。

グランプリ(1名)	準グランプリ(1名)	審査員特別賞(3名)
50,000円相当賞品	30,000円相当賞品	10,000円相当賞品

コンテストの詳細、応募はこちらのQRコードから!

市ホームページ　市公式LINE　市電子申請

お問い合わせ
南島原市商工観光課
TEL:0957-73-6633
MAIL:somen@city.minamishimabara.lg.jp

「島原手延そうめんレシピコンテスト」　実施要項

１　目的

「島原手延そうめん」の魅力を再認識するとともに、各家庭での利用促進を図り「島原手延そうめん」の消費拡大へと繋げるため「島原手延そうめんレシピコンテスト」を実施します。

２　募集期間

令和６年７月 16 日から令和６年９月３日まで

３　応募資格

（１）「島原手延そうめん」が好きな方
（２）二次審査に参加できる方
※学生等、未成年の方の応募も可能ですが、応募される場合は、保護者の了承を得てください。

４　レシピのテーマ

募集するレシピは、下記のテーマを踏まえたものとしてください。
【島原手延そうめんの美味しさを全国に伝えるためのレシピ】

５　レシピの条件

募集するレシピは、次の項目を全て満たしていることとします。
（１）島原手延そうめんを活用したアレンジレシピであること
（２）レシピにかかる材料費が 2,000 円以内でつくれるもの
（３）レシピの分量については、２人分の分量とすること
（４）応募するレシピはオリジナルレシピとし、未発表のものであること
（５）盛り付けまで概ね 30 分以内で完成できるレシピであること

６　応募方法

（１）郵送、メールによる応募

別紙「レシピコンテスト申込書」に必要事項を記載の上応募してください。

郵送で提出される場合は、現像したレシピ写真を貼り付けて提出いただくか、レシピ写真のデータを保存した CD-R 等の記録メディアを同封の上応募してください。

なお、提出いただいた記録メディアについては原則、返却いたしませんのでご注意ください。

【応募先】

①郵送での応募

〒８５９－２２１１

長崎県南島原市西有家町里坊９６－２

南島原市　商工観光課

「島原手延そうめんレシピコンテスト」係

②メールでの応募

メールの件名を「島原手延そうめんレシピコンテスト」と記載の上、下記メールアドレスへ送付してください。

●メール　somen@city.minamishimabara.lg.jp

（２）南島原市電子申請サービスからの応募

南島原市電子申請サービスの「島原手延そうめんレシピコンテスト」欄から、必要事項の記載とレシピ写真を添付の上応募してください。

URL：https://apply.e-tumo.jp/city-minamishimabara-nagasaki-u/offer/offerList_detail?tempSeq=5230

（３）南島原市公式 LINE からの応募

南島原市公式 LINE の「申請」から、「レシピコンテスト」を選択し必要事項を記載の上応募してください。

7　審査方法

一次審査及び二次審査により表彰する５レシピを選考します。

（１）一次審査

一次審査により上位５レシピを選考します。選考結果は、市ホームページに掲載するほか、上位５レシピの応募者には直接通知します。

●審査日時　令和６年９月中旬頃

（２）二次審査

一次審査で選考した上位５レシピの実演審査を行います。

上位５レシピの応募者には、二次審査会場において応募されたレシピについて調理していただいた後、審査員による実食審査を行います。

当日、二次審査会場において、調理する人数は、最大３人までとします。

■二次審査の日時（集合時間）

令和６年 10 月６日（日）10 時～（予定）

■審査会場

南島原市総合学習センターカムス（南島原市西有家町須川 493 番地 3）

※会場は、都合により市内の別施設に変更になる場合があります。

8　審査基準

（1）一次審査の基準

一次審査では、以下の採点項目に基づき書類審査を行います。

採点項目	概　要
見栄え	彩り、盛り付けの見栄えがいいか
汎用性	誰でも作ることができるレシピか
独創性	アイディアの斬新さやレシピに工夫があるか
適合性	テーマに沿ったレシピとなっているか
総　合	食べたいと思えるレシピとなっているか

（2）二次審査

二次審査では、一次審査で選考された５レシピについて、審査会場において実際に応募者に調理していただき、「レシピどおりに調理できているか」、完成したレシピの「見た目、彩り、味」等について総合的に審査します。

9　表彰

審査により次の賞を選考し表彰します。また表彰者には記念品を贈呈します。

・グランプリ　　１レシピ（５万円相当の記念品）

・準グランプリ　１レシピ（３万円相当の記念品）

・審査員特別賞　３レシピ（１万円相当の記念品）

10　レシピコンテストの留意事項

（1）応募いただくレシピは、レシピ本やホームページ等に公表されていないオリジナルのレシピに限ります。万一、応募いただいたレシピについて第三者の著作権、商標権の知的財産を侵害するもの等があり紛争が生じた場合は、応募者の責任によって解決するものとし、他の応募者及び主催者に一切迷惑をかけないものとします。

（2）郵送での応募の場合は、提出いただいた書類については、返却いたしません。

（３）レシピは可能な限り具体的に記入してください。分量については、「少々」などの曖昧な表現ではなく、可能な限り、「〇g」や「大さじ〇杯」等具体的な分量を記入してください。また、各食材の切り方や調理のタイミング、盛り付け方等についても具体的に記載してください。

（４）応募に関する費用は全て応募者の自己負担とします。

（５）二次審査に参加される方は、食材については応募者にご準備いただきます。ただし、食材費として所定の金額を支払います。

（６）応募されたレシピの著作権は、入賞の有無に関わらず全て南島原市に帰属するものとします。

（７）入賞レシピについては、応募者の氏名やレシピ等をホームページや広報誌等に掲載するほか、リーフレット等の印刷物やホームページ等において活用する予定です。

（８）審査内容や審査の経緯に関する問い合わせには回答できません。

（９）応募レシピが募集内容に沿っていないことが判明した場合は、応募者の了承を得ることなく、応募を無効とします。

(10) 同じ応募者が複数のレシピについて応募することは可能ですが、入賞できるレシピは、１レシピのみとなります。

(11) レシピコンテスト募集に際して、提出いただいた個人情報は、レシピコンテスト運営に必要な通知等を行う場合に使用します。