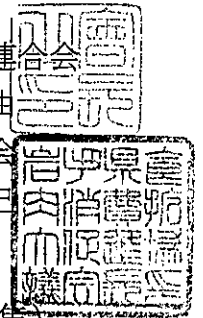


岩肉連発第13号
令和2年10月6日

岩手県農林水産部流通課
流通改善担当課長 様

岩手県食肉事業協同組合連合会
会 長 竹村 武由
岩手県食肉消費対策協議会
会 長 米内 正己



令和2年度 食肉惣菜コンテスト岩手県大会開催について（募集）

初秋の候、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

日頃、当組合並びに協議会の事業運営につきましては、格別のご指導ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、例年開催しておりました食肉惣菜創作発表会は、コロナ禍の現状を踏まえ食肉惣菜コンテスト岩手県大会として別紙開催要領に基づき実施する運びとなりました。

つきましては、ご多忙の中恐縮ですが、岩手県大会開催に当たり出場者の募集について関係各位にご周知くださいますようお願い申し上げます。

記

1. 岩手県大会応募内容・方法

別紙 食肉惣菜コンテスト岩手県大会実施要領による。

本年度は、コロナ禍の現状を踏まえ食肉惣菜コンテスト応募作品レシピと作品の写真又はイラストによる書類審査で県代表を選出する。

2. 応募締め切り

令和2年11月20日（金）まで

3. 全国大会

①全国大会も県大会同様に書類審査により各賞を選出する。

②全国大会表彰式 令和3年1月9日（土）



事務局

〒020-0021 盛岡市中央通2-1-14

岩手県食肉事業協同組合連合会 担当者 渡辺、阿部

電話 019-622-2915 FAX 019-622-2916

令和 2 年度食肉流通経営体質強化促進事業（食肉流通機能強化推進事業）

食肉惣菜コンテスト 岩手県大会実施要領

1. 目 的

一般消費者を対象として、地域レベル・全国レベルでの食肉惣菜コンテストを開催し、国産食肉を使用した惣菜を製造することにより、食肉販売者での惣菜製品の利用開発の推進を図るものとする。

2. 主 催

全国食肉事業協同組合連合会
岩手県食肉事業協同組合連合会
岩手県食肉消費対策協議会

3. 後 援

農林水産省生産局・独立行政法人農畜産業振興機構

4. 開催要領

コロナ禍の事情を踏まえ、岩手県大会は、料理・惣菜専門家による書類審査により県代表を選出する。

5. 参加募集

（1）応募者

岩手県内の一般消費者（年齢・男女を問わず）とする。

（2）応募方法

別紙食肉惣菜コンテスト応募作品レシピの項目の記載と応募作品の写真又はイラストを主催者に郵送する。

（3）作品規定

材 料 国産食肉（牛肉・豚肉・鶏肉）を使用した、食肉店で販売するための惣菜アイデア料理。

調理時間 1 時間以内で作成できるもの。

材 料 費 4 パックで、2, 0 0 0 円（消費税抜き）以内とする。

容 器 盛り付け用フードパックの規格は、1 2 cm×1 2 cm×4 cm（深さ）となります。書類審査会で選考された県代表には審査会以降この容器に入れた惣菜作品の写真送付をお願いします。

（4）応募締切り 令和 2 年 1 1 月 2 0 日（金）

6. 岩手県大会の実施方法

（1）書類審査会

①日時：令和 2 年 1 1 月 2 5 日（水）1 1：0 0～1 3：0 0

②場所：盛岡食肉商業協同組合 会議室

③表彰並びに商品

最優秀賞（賞状）	1点	いわて牛	1kg
優秀賞	1点	食肉ギフト券	20枚

（2）審査員

審査委員長	笹田 陽子	前盛岡大学栄養科学部・教授
審査委員	波多野 和子	波多野クッキング教室主宰
〃	下田 眞紀子	下田クッキング教室主宰
〃	及川 公子	NPO法人岩手県地域婦人団体協議会 顧問

（3）審査基準

料理・惣菜専門家複数により、次の審査基準に基づき審査を行う。

審査基準

- ①独創性（工夫、アイデア、楽しさ）
- ②普及性（消費者ニーズ）
- ③実用性・経済性（食肉部位の特徴の活用、食肉店販売に適すもの）
- ④味（おいしさ）

（4）全国大会応募作品の制作と写真撮影

岩手県大会で最優秀賞を受賞した応募者は、主催者から送付された盛り付けフードパック（統一）に作品を盛り付け、写真撮影をし、主催者に送付する。

送付の期日：12月10日（木）までに

7. 全国大会等について

（1）全国大会スケジュール

- ①書類審査 12月下旬
- ②全国大会（表彰式） 令和3年1月9日（土）

（2）表彰区分

農林水産大臣賞	1名
農林水産生産局長賞	1名
（独）農畜産業振興機構理事長賞	1名
全肉連会長賞	1名
審査委員長賞	1名
審査委員賞	1名

8. 問い合わせ等窓口

事務局

〒020-0021 盛岡市中央通2-1-14

岩手県食肉事業協同組合連合会 担当者 渡辺、阿部

電話 019-622-2915

FAX 019-622-2916

食肉惣菜コンテスト 応募作品レシピ

提出日 月 日

ふりがな 氏 名			年齢	才	性別	男・女
			職業	該当する()に○を入れてください。 会社員() 自営業() 主婦() 学生() その他() 年生		
住所	〒 -					
TEL			携帯電話			FAX
E-Mail						
ふりがな 作品名						
作品の特徴 100～150字程度 でまとめて下さい						
国産食肉 活用ポイント						
使用食肉 部位と量(g) (4人分)	豚肉 部位と量(g)				食肉の金額 円	
	牛肉 部位と量(g)				副材料の金額 円	
	鶏肉 部位と量(g)				合計金額 円	
副材料 (4人分)						
作り方	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨					

食肉惣菜コンテスト 応募作品レシピ

提出日 月 日

ふりがな氏名	にく れん 肉連 みほん		年齢	才	性別	男・女																											
住所	〒 -																																
TEL	携帯電話		FAX																														
E-Mail																																	
ふりがな作品名	はる ま にく カレー春巻きカツ 肉ゴロゴロ																																
作品の特徴 100～150字程度 でまとめて下さい	一口食べた時に、肉!!の味わいを残し、各切肉を主役にするため、野菜はすりおろし(粗キザミ)のソースの一部として使い、春巻きの皮のパリッとした食感に、ふわふわの食感を生パン粉の衣で出した。手軽に買い求められる。主食にも副菜にもなるカレー包み。																																
国産食肉 活用ポイント	いつも使っている安心感(値段、味)																																
使用食肉 部位と量(g) (4人分)	豚肉 部位と量(g) 豚肩ロース(450g)			食肉の金額 1,000円																													
	牛肉 部位と量(g)			副材料の金額 800円																													
	鶏肉 部位と量(g)			合計金額 1,800円																													
副材料 (4人分)	<table> <tr> <td>玉ねぎ.....100g</td> <td>春巻きの皮.....8枚</td> <td>パルメザンチーズ.....適量</td> </tr> <tr> <td>にんじん.....50g</td> <td>サンドイッチ用食パン.....8枚</td> <td>パセリ.....適量</td> </tr> <tr> <td>純カレー粉.....大さじ1と1/2</td> <td>モッツアレラチーズ(カットタイプ)・・・8枚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩.....適量</td> <td>小麦粉(春巻きののり用)・・・適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>こしょう.....適量</td> <td>卵.....適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>肉用調味料.....大さじ1と1/2</td> <td>生パン粉.....適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水.....適量</td> <td>サラダ油.....適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>カレー粉.....50g</td> <td>揚げ油.....適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ガラムマサラ.....適量</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						玉ねぎ.....100g	春巻きの皮.....8枚	パルメザンチーズ.....適量	にんじん.....50g	サンドイッチ用食パン.....8枚	パセリ.....適量	純カレー粉.....大さじ1と1/2	モッツアレラチーズ(カットタイプ)・・・8枚		塩.....適量	小麦粉(春巻きののり用)・・・適量		こしょう.....適量	卵.....適量		肉用調味料.....大さじ1と1/2	生パン粉.....適量		水.....適量	サラダ油.....適量		カレー粉.....50g	揚げ油.....適量		ガラムマサラ.....適量		
玉ねぎ.....100g	春巻きの皮.....8枚	パルメザンチーズ.....適量																															
にんじん.....50g	サンドイッチ用食パン.....8枚	パセリ.....適量																															
純カレー粉.....大さじ1と1/2	モッツアレラチーズ(カットタイプ)・・・8枚																																
塩.....適量	小麦粉(春巻きののり用)・・・適量																																
こしょう.....適量	卵.....適量																																
肉用調味料.....大さじ1と1/2	生パン粉.....適量																																
水.....適量	サラダ油.....適量																																
カレー粉.....50g	揚げ油.....適量																																
ガラムマサラ.....適量																																	
作り方	<p>① 玉ねぎ、にんじんをすりおろす。(3分の1程度残して、粗キザミにする)</p> <p>② 豚肩ロースを2cmの角切りにし、塩、こしょう、肉用調味料、純カレー粉をまぶす。</p> <p>③ カレー用の鍋を加熱し、サラダ油をひいて②を炒める。</p> <p>④ ①の野菜、水を加え、中火で煮込む。</p> <p>⑤ 浮いたアクをとり、一度火を止めてカレー粉を加え、さらに煮込む。</p> <p>⑥ とろみがついたらガラムマサラを入れ火を止め、ボウルにカレーを移し、氷で冷やす。</p> <p>⑦ 春巻きの皮を広げ、サンドイッチ用パンを置き、カレー適量、②の肉3個、を乗せる。</p> <p>⑧ モッツアレラチーズを上置いて巻く。巻き終わりは水溶き片栗粉でとめる。</p> <p>⑨ 卵と生パン粉の衣をつけ、油で揚げる。パルメザンチーズ、パセリを振る。</p>																																