

ひまわりライス『おむすびコンテスト』開催要領

下記の要領で「おむすび・焼きおむすび」コンテストを実施いたします。
皆様ふるってご応募頂きますようよろしくお願い申し上げます。

記

- 募集内容： ひまわりライスを使用した、①おむすび部門、及び②焼きおむすび部門のアイデアレシピを募集します。
- 募集ルール：
 - ひまわりライスを使用すること。(品種：ゆめぴりか、ななつぼし、おぼろづき、きたくりん)
 - オリジナル条件に、ひまわりライスを炊き上げる際に、「燦燦ひまわりオイル」を少量加えることといたします。(量は各自で工夫してください。)
 - おむすびは、ごはんを手で握ること。焼きおむすびは、その表面を焼くこと。中に入れる具材、トッピング、海苔・ごまなどは自由ですが、おむすびとは？を考えたものであることとします。
 - できるだけ飲食店で売りやすいレシピを考えてください。(複雑すぎないもの、お客さまが注文しやすいもの)
- 募集期間： 2019年(令和元年)5月1日(水)から**6月30日(日)受付**まで。
役場に持参の場合は、午前9時から午後5時まで。(但し役場の休日は除きます)
- 応募方法： 別紙の応募用紙に、必要事項記載の上、下記応募先の北竜町役場産業課に提出してください。
郵送及びEメールでの応募も可 ※尚、応募用紙は返却いたしません。
「ひまわりライス・おむすびコンテスト」応募先：
北竜町役場産業課 「ひまわりライスおむすびコンテスト」担当 下浦健太 宛
住所：北海道雨竜郡北竜町宇和11番地1
電話番号：0164-34-2111
メールアドレス：k-shimoura@town.hokuryu.hokkaido.jp
- 選考方法：
 - 書類選考：**2019年7月15日(月)**に、マルシェ株式会社にて書類選考を実施し、①おむすび部門、②焼きおむすび部門、各5つの最終選考に進出するレシピを決定致します。
結果は各部門の通過者に、7月19日(金)までに北竜町役場産業課担当者よりご連絡致します。
 - 最終選考：**2019年8月下旬(未定)**、サンフラワーパークホテル(2F)ホールにおいて、最終選考をいたします。
各部門の最終選考に残られた通過者の方々は、当日午後4時40分までに同レストランに自作のおむすび又は焼きおむすびを10個ご持参ください。
その上で、各自の作品についてPRして頂きます。審査後各部門の優勝者などを選考いたします。
 - 選考委員： マルシェ(株)関係者、鈴木輝隆氏(地域クリエイター・立正大学特任教授)、梅原真氏(デザイナー・武蔵野美術大学客員教授)、田口誉氏(隈研吾建築都市設計事務所)、石川直也氏(税理士法人JAZY会計事務所東京事務所長)、ほか若干名。
- 賞金総額： 計10万円 (①おむすび部門5万円、②焼きおむすび部門5万円) その他副賞あり
- 発表及び表彰式： 優勝者などの発表及び表彰は、**2019年8月下旬(未定)**より、北竜町役場(2F)会議室にて行います。各部門の最終選考に残られた方々は当日午前9時30分までにお集まりください。表彰状及び賞金等の授与を致します。
- 優勝されたメニューについては、マルシェグループ店舗(一部)、及びサンフラワーパークレストランにて、一定期間販売いたします。(但し必要に応じて若干のレシピ修正は致します。)
- 「ひまわりライス・おむすびコンテスト」応募に関する問い合わせ先：

北竜町役場産業課 下浦健太
電話番号：0164-34-2111
メールアドレス：k-shimoura@town.hokuryu.hokkaido.jp

マルシェ株式会社メニュー開発部 熨斗和之
電話番号：06-6624-8100
メールアドレス：k-noshi@marche.co.jp

主催：マルシェ株式会社

共催：北竜町

後援：きたそらち農業協同組合北竜支所、サンフラワーパーク北竜温泉、アサヒビール株式会社