

【プロの部】 募集要項

募集作品
テーマ

「お店で楽しみ、愛されつづけるレトロ洋食」

「銀の馬車道」が完成した1876年(明治9年)は、近代化への産業革命とともに、多くの文化文明が欧州から輸入され、西洋料理もこの時期に日本に入ってきたとされています。そこでは、日本の食材を代用した日本人好みの洋食も生まれ、日本料理の一つのカテゴリーとして西洋風の料理が大衆洋食として今日に至ったといえます。そこで、日本発洋食(レトロ洋食)の開花期と共に歩んだ兵庫の遺産街道である「銀の馬車道」を連想させるような、懐かしく、親近感漂う美味しく、飲食店等で通常提供できる「レトロ洋食」を募集します。

※メニューの一例:
ポークカツレツ、カレーライス、ハヤシライス、コロッセ、カキフライ、エビフライ、オムライス、スパゲッティナポリタン、グラタン、ドリア、シチュー、ピフテキ、トンテキ等々の日本発の洋食とされるもの。

応募資格

銀の馬車道沿線地域(姫路市・福崎町・市川町・神河町・朝来市)でエントリーのメニューが飲食店等で提供可能な者
※店舗(飲食店)単位での応募を原則とし、1次審査合格の場合、店舗で常時、エントリーのレトロ洋食メニューを提供し、レトロ洋食ラリーとして二次審査(人気投票)に参加可能なこと。

作品規定
(ルール)

- ◆銀の馬車道レトロ洋食とは、懐かしく、思い入れがあり、銀の馬車道を連想させる定番メニューとしてお客様に愛される洋食と定義します。
そんな応募する洋食に関する思い出や開発秘話等のストーリーを応募の際に、エントリー用紙に記載(400字以内)いただき、その価値・評価も審査対象とします。
- ◆銀の馬車道沿線の地元食材を取り入れた洋食であること。
- ◆その他留意点
 - ・応募者(料理店、レストラン、喫茶店、テイクアウト店等)のオリジナルメニューであること。(※店の名物料理を含む、新作メニューも対象とする。またテイクアウト商品も審査の対象とする)
 - ・1次審査を通過し、人気投票及びクラスターラリーなどの一連の取り組みに理解と参加の意思があること。
 - ・料理のネーミング(メニュー名)、単品またはセット、販売価格をエントリー用紙に明記ください。
 - ・1人(1店舗)で複数の作品を応募することができますが、作品ごとに分けて記述ください。
 - ・エントリー用紙に記載のルールや注意事項、記載事項を全て満たしていること。
 - ※一人で複数の作品を応募することができますが、作品ごとにエントリー用紙を分け、それぞれに必要な事項を漏れなく記入してください。

応募方法

所定のエントリー用紙にメニューの作品タイトル、販売価格、作品規定による記載事項(400字以内)、企画ポイント、使用食材等の必要事項を記入し、完成写真を貼付のうえで、「レトロ洋食街道 Y-1 グランプリ」事務局まで郵送ください。
※エントリー用紙は、専用Webからダウンロード、または配布チラシ(A3判)の裏ページに掲載のエントリー用紙にて記載・応募願います。

専用WEBのURLはコチラ <http://www.gin-basha.jp/news/2273/>

応募受付期間:平成29年9月8日(金)～平成29年10月2日(月)

選考方法

《第1次審査》
書類審査としエントリー用紙にて厳選する審査の上、開催趣旨や募集テーマに合う約30～40作品を選出。審査は審査会による審査基準(得点制)を設けて審査を行います。

《第2次審査》
平成29年11月～平成30年1月の期間で、一次審査通過の作品と関係のある店舗にて出品作品(レトロ洋食メニュー)を販売、ご提供いただき、実際に食した一般消費者の審査による人気投票でグランプリ(プロの部)を決定します。
※最終の審査発表は、グランプリ決定後の「レトロ洋食街道 メディア招待・試食会」(仮称)(開催:平成30年2月、姫路市内を予定)で行ないます。

第1次審査 書類選考 → ノミネート 30～40作品 → 作品を販売→消費者の食による人気投票! → 投票集計 1～5位決定! → メディア招待 試食会で発表・表彰

受賞・特典

1次審査通過者の2次審査を経てグランプリをはじめ、ベスト5までを選定し発表します。
受賞者(店舗)には表彰状と記念盾及び記念品を贈呈。
一次審査通過作品は、Y-1グランプリ参加店として「銀の馬車道 レトロ洋食街道」のPRパンフレットやWEBサイトで広報するとともに、2次審査によるグランプリ及び優秀作品は、同サイト内で広く告知をします。
また、銀の馬車道スタンプラリー(仮称)での立ち寄り箇所や近隣エリアのレトロ洋食補助特典付き宿泊プランとの連携など、実食を促すため施策を予定しています。

主催

兵庫県中播磨県民センター

応募
問合せ先

「銀の馬車道 レトロ洋食街道」Y-1グランプリ事務局
〒670-0962 姫路市南駅前町100番 JTB西日本 姫路支店内 担当:池田
TEL:079-289-2120 FAX:079-281-5545
Mail:t_ikeda583@west.jtb.jp



レトロ洋食街道
GIN NO BASHAMICHI



募集期間
平成29年
9月8日(金)
平成29年
10月2日(月)

生野から
はじめ

銀の馬車道 レトロ洋食街道

出品作品募集要項 ～プロの部～

平成29年4月、「播但貫く、銀の馬車道 鉱石の道 ～資源大国日本の記憶をたどる73kmの轍～」のストーリーが日本遺産に認定されました。これを契機に兵庫県中播磨・但馬地域では広域観光ルートとしての確立を図っています。
本グランプリは、銀の馬車道沿線エリアにおいて、地域の食材を活かした銀の馬車道ならではの名物料理を開発、魅力的なコンテンツとして当エリアでメニュー展開をしていくことで観光客の更なる誘客に繋げていくことを目的に開催いたします。
つきましては、本グランプリに参加の出品作品を募集します。

銀の馬車道
GIN NO BASHAMICHI

「銀の馬車道」(正式名称:生野鉱山寮馬車道)は、生野鉱山と飾磨津(現姫路港)の間約49kmを結ぶ馬車専用道路として、フランス人技師のもと、当時の日本では最新の舗装技術を導入した3年がかりの工事を経て、明治9年に完成しました。「日本初の高速産業道路」とも言われる道の建設は、未曾有の事業であったことが同年に建てられた記念碑「馬車道修築」の碑に記されています。
生野鉱山の採掘・精錬に必要な機械や日用品などの物資、産出された銀の輸送ルートとして、大きな役割を果たした「銀の馬車道」は、明治28年の播但鉄道(現JR播但線)の開通により、徐々にその役割を譲ることとなりました。
完成から140年以上が経過した今では、大部分が国道や県道などに姿を変えましたが、「銀の馬車道」でつながれ発展してきた沿線地域には、豊かな自然と歴史・文化が息づいています。



【アマチュアの部】

募集要項

募集作品
テーマ

「懐かしく、親近感を抱く、美味しいレトロ洋食」

「銀の馬車道」が完成した1876年(明治9年)は、近代化への産業革命とともに、多くの文化文明が欧州から輸入され、西洋料理もこの時期に日本に入ってきたとされています。そこでは、日本の食材を代用した日本人好みの洋食も生まれ、日本料理の一つのカテゴリーとして西洋風の料理が大衆洋食として今日に至ったといえます。そこで、日本発洋食(レトロ洋食)の開花期と共に歩んだ兵庫の遺産街道である「銀の馬車道」を連想させるような、懐かしく、親近感漂う美味しく、飲食店等で通常提供できる「レトロ洋食」を募集します。

※メニューの一例:
ポークカツレツ、カレーライス、ハヤシライス、コロケ、カキフライ、エビフライ、オムライス、スパゲッティナポリタン、グラタン、ドリア、シチュー、ピフテキ、トンテキ等々の日本発の洋食とされるもの。

応募資格

本グランプリの趣旨に賛同いただく方(料理の経験年数、国籍、年齢、性別は問いません)

作品規定
(ルール)

- ◆レトロ洋食とは、懐かしく、思い入れがあり、定番メニューとしてお客様に愛される洋食と定義します。そんな応募する洋食に関する思い出や思い入れのストーリーを応募の際に、エントリー用紙に記載(400字以内)いただき、その価値・評価も審査対象とします。
 - ◆地元食材を取入れた洋食であること。
 - ◆その他留意点
 - ・応募者のオリジナルメニューであること。
 - ・他の料理コンテストに応募した作品でないこと。
 - ・仕入の原価計算をおこない、1人前600円の材料費を上限として設定してください。
 - ・使用する材料、調味料、その使用量、作り方、盛り付け方を含めてレシピを提示し、第三者が正しく再現できるものであること。
 - (※商品化も視野に入れた対応)
 - ・1人で複数の作品に応募することができるが、作品ごとに分けて記述してください。
 - ・エントリー用紙に記載のルールや注意事項、記載事項を全て満たしていること。
 - ・応募されたレシピの著作権、著作権は主催者に帰属するものとする。
- ※一人で複数の作品に応募することができますが、作品ごとにエントリー用紙を分け、それぞれに必要な事項を漏れなく記入してください。

応募方法

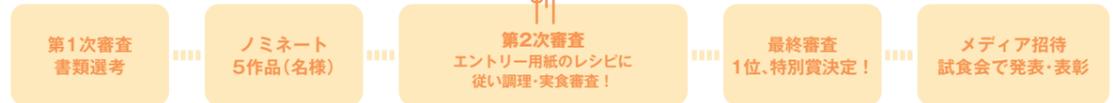
所定のエントリー用紙に、料理の名称、作品規定に基づく「洋食にまつわる思い出や思い入れのストーリー(400字以内)」、セールスポイント、原価計算表、地元食材名、作り方レシピ等の必要事項を記入し、完成写真を貼り付けて、「レトロ洋食街道 Y-1 グランプリ」事務局まで郵送ください。
※エントリー用紙は、専用Webからダウンロード、または配布チラシ(A3判)の裏ページに掲載のエントリー用紙にて記載・応募願います。

専用WEBのURLはコチラ <http://www.gin-basha.jp/news/2273/>

応募受付期間:平成29年9月8日(金)～平成29年10月2日(月)

選考方法

- ＜第1次審査＞
書類審査としエントリー用紙にて厳選する審査の上、開催趣旨や募集テーマに合う優秀な5作品程度を選出。審査は関係者からなる審査会による審査基準(得点制)を設けて審査を行います。
- ＜第2次審査＞
平成29年10月に2次審査として、実際の料理を調理いただいた上で美食審査を行い、アマの部 グランプリ(1位)と特別賞を決定します。
受賞作品は、「レトロ洋食街道 メディア招待・試食会」(仮称 平成30年2月 姫路市内で開催予定)でも披露をします。



第2次審査
日時:平成29年10月22日(日)午後(予定) 会場:姫路市内を予定。
※10月12日(木)までに1次審査通過者に別途ご連絡します。

受賞・特典

表彰状と記念品(地域の産品等)を贈呈するとともに、受賞作品を商品化し、レストラン「SORA NIWA」(姫路市)等、沿線のレストランとの調整のもと、レトロ洋食メニューとして販売し、プロの部の2次審査にも参画いただきます。

主催

兵庫県中播磨県民センター

応募
問合せ先

「銀の馬車道 レトロ洋食街道」Y-1グランプリ事務局
〒670-0962 姫路市南駅前町100番 JTB西日本 姫路支店内 担当:池田
TEL:079-289-2120 FAX:079-281-5545
Mail:t_ikeda583@west.jtb.jp

レトロ洋食街道
GIN NO BASHAMICHI



募集期間
平成29年
9月8日(金)
平成29年
10月2日(月)

生野から
はじまる

銀の馬車道 レトロ洋食街道

出品作品募集要項～アマチュアの部～

平成29年4月、「播但貴く、銀の馬車道 鉱石の道 ～資源大国日本の記憶をたどる73kmの轍～」のストーリーが日本遺産に認定されました。これを契機に兵庫県中播磨・但馬地域では広域観光ルートとしての確立を図っています。
本グランプリは、銀の馬車道沿線エリアにおいて、地域の食材を活かした銀の馬車道ならではの名物料理を開発、魅力的なコンテンツとして当エリアでメニュー展開をしていくことで観光客の更なる誘客に繋げていくことを目的に開催いたします。
つきましては、本グランプリに参加の出品作品を募集します。

銀の馬車道
GIN NO BASHAMICHI

「銀の馬車道」(正式名称:生野鉱山寮馬車道)は、生野鉱山と飾磨津(現姫路港)の間約49kmを結ぶ馬車専用道路として、フランス人技師のもと、当時の日本では最新の舗装技術を導入した3年がかりの工事を経て、明治9年に完成しました。「日本初の高速産業道路」とも言われる道の建設は、未曾有の事業であったことが同年に建てられた記念碑「馬車道修築」の碑に記されています。
生野鉱山の採掘・精錬に必要な機械や日用品などの物資、産出された銀の輸送ルートとして、大きな役割を果たした「銀の馬車道」は、明治28年の播但鉄道(現JR播但線)の開通により、徐々にその役割を譲ることとなりました。
完成から140年以上が経過した今では、大部分が国道や県道などに姿を変えましたが、「銀の馬車道」でつながれ発展してきた沿線地域には、豊かな自然と歴史・文化が息づいています。



