

【アマチュアの部】

募集要項

募集作品 テーマ	<p>「懐かしく、親近感を抱く、美味しいレトロ洋食」</p> <p>「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、日本料理の一つのジャンルとして西洋風の料理が人気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)の発祥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、親近感を感じる美味しく、飲食店等で通常提供できる「レトロ洋食」を募集します。</p> <p>※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、ピザ、トンテキ等々の日本発の洋食とされるもの。</p>
応募資格	<p>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)</p>
作品規定 (ルール)	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 <ul style="list-style-type: none"> ・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800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、版権は主催者に帰属するものとする。 <p>※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。</p>
応募方法	<p>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。</p> <p>※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。</p> <p>専用WEBのURLはこちら http://www.gin-basha.jp/news/2273/</p>
応募受付期間	<p>平成29年11月10日(金)～平成29年12月28日(木)</p>
選考方法	<p>＜1次審査＞ 書類審査として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。</p> <p>＜2次審査＞ 平成30年1月に2次審査として、実際の料理を調理いただいた上で実食審査を行い、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3月 姫路市内で開催予定)でも披露をします。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">第1次審査 書類選考</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ノミネート 5作品(名簿)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">第2次審査 エントリー用紙のレシピに 対し調理・実食審査!</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">最終審査 1位、特別賞決定!</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">メディア招待 試食会で発表・表彰</div> </div> <p>2次審査 日時:平成30年1月27日(土)午後(予定) 会場:姫路市内を予定。 ※平成30年1月19日(金)までに1次審査通過者に別途ご連絡します。</p>
受賞・特典	<p>グランプリ:表彰状と賞金5万円、地域の産品 特別賞:表彰状と賞金1万円、地域の産品 グランプリ作品は、「SORA NIWA」(姫路市)等、沿線のレストランと調整のもと、レトロ洋食メニューとして販売を予定しています。</p>
主催	<p>兵庫県中播磨県民センター</p>
応募 問合せ先	<p>「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</p>

追加募集

平成29年
11月10日(金)
平成29年
12月28日(木)



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、「播磨真く、銀の馬車道 鉱石の道 ～東洋大國日本の記憶をたどる73kmの軌～」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促すことで観光客の更なる誘致に貢献し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」(正式名称:生野山腰馬車道)は、生野山と熊鷹(現姫路港)の間の約49kmを鉄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機械技術を導入した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「馬車道開通」の碑に記載されています。生野山の探検・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23年の播磨鉄道(現JR播磨線)の開通により、徐々にその役割を終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。



