

第2回

G-1グランプリ

十和田ごぼう牛めしの素

アレンジレシピコンテスト

十和田市 ガーデンキッチン垂穂が主催する「十和田ごぼうアレンジレシピコンテスト」を開催いたします。対象は青森県内高校生と青森県内小中学生親子を対象に「十和田ごぼう牛めしの素」を使用したアレンジレシピを募集します。

G-1グランプリ十和田ごぼう牛めしの素アレンジレシピコンテストについて

昨年度2020年第1回目から開催し、本コンクールは青森県の小中高生に「地元食材」や「地元愛」に関する興味・関心を高め、地元食材の調理法や特徴を研究することによる創造性の育成、調理技術の向上及び食文化の伝承を目指すことを目的としております。

第1回目は高校生と一般の方、27作品の応募いただき、食材の特徴を捉え、召し上がっていただく方への思いこもった作品ばかりでした。入賞者の作品は期間限定でランチメニューで提供したり、コンテスト作品を冊子にしました。

たくさんの方へ喜んでいただけるレシピをお待ちしております。

応募要項：別紙

お問合せ先：ガーデンキッチン垂穂 小野 0176-58-6441又はLINE



前回の入賞作品（一例）



ゴボコロ



青森ガレット



雪うさぎ

十和田ごぼう牛めしの素のご紹介

安心安全良質

十和田産牛

柔くて

味が濃い

十和田ごぼう

お米3合

炊飯時に

1袋

お茶碗

6杯分



筒入り包装 1000円税別・簡易包装 900円税別・包装なし 750円税別

ガーデンキッチン 垂穂

TEL 0176-58-6441 FAX 0176-27-1190

十和田市大字三本木字稲吉15-221

第2回 十和田ごぼう牛めしの素アレンジレシピコンテスト応募要項

テーマ：「青森県産十和田市産の魅力発信料理

…青森県の食材で作るみんなが笑顔になるアイデアレシピ…」

応募資格：青森県内の高校生・小学生または中学生親子で個人から4名以下のグループ

応募要領：☆十和田ごぼう牛めしの素のほかに1つ以上青森県産食材を使用してください。（*未発表のものに限る）

☆調理時間が1時間以内（発酵・ねかせる・ケーキ等の焼き時間は除く）

☆アイデアあふれて、地元愛が伝わるもの

☆応募用紙および応募一覧は下記ウェブサイトからダウンロード出来ます。

<https://tariho.towada.jp>

サイトQRコード



☆なるべくメールでご応募ください。（他、郵送）

参加費：無料。応募申込確認後、十和田ごぼう牛めしの素1袋 郵送します。

応募期間：2021年11月6日（土）～2022年1月16日（日）必着

応募先：amon3kmann@yahoo.co.jp

〒034-0001 青森県十和田市大字三本木字稲吉15-221

「十和田ごぼう牛めしの素アレンジレシピコンテスト」係

お問合せ：ガーデンキッチン垂穂 0176-58-6441 または LINE →

選考方法：書類審査および試食審査（応募レシピを当店調理師再現）

入賞発表：2022年2月6日（日）ホームページにて

表彰式：新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、未定。



賞・商品（小学生親子の部・中学生親子の部・高校生の部）

金賞 各1組 賞状・図書カード・ガーデンキッチン垂穂製品

銀賞 各2組 賞状・図書カード

銅賞 各2組 賞状・図書カード

アイデア賞 各3組 賞状・ガーデンキッチン垂穂 製品

努力賞 各3組 賞状・ガーデンキッチン垂穂 製品

学校賞（高校のみ）1校 賞状

主催：ガーデンキッチン垂穂