

信州産の食材とそば粉deおいしいガレット

第2回 信州ガレットレシピコンテスト

Galette Recipe Contest

信州ガレット振興会は、そば粉の消費拡大を図るため信州と気候風土が似ているフランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理である「ガレット(そば粉のクレープ)」に着目し、信州のさまざまな食材とコラボレーションしながら信州の風土にあったブランド食として「ガレット」を定着させることを目的に活動を続けています。

第2回目のコンテストでは、長野県内の学生のみなさんに「わが街自慢の食材を使ったガレットレシピ」をご提案いただき、レシピを広く発信することでガレットの普及を図るほか、そば粉の消費拡大による農業の振興を目的とした事業を行います。みなさんの素敵な作品のご応募をお待ちしております。

第1回
信州ガレットレシピ
コンテスト
グランプリ作品



【メイン部門】
信州りんごの
スパイスカレーガレット



【デザート部門】
NEW和食☆
洋風あんみつ風ガレット

応募資格

長野県在住の学生の方(高等学校、専門学校、短期大学、大学)
個人またはチーム(3名まで)でも可

応募方法

チラシ裏面の応募書類に必要事項を入力の上、完成品の写真を添付して郵送にて応募してください。
※応募用紙は信州ガレット振興会ホームページからダウンロードできます。 ※完成品の写真はL版以上 A4サイズ以下のものを添付してください。

応募期間

2016年7月20日(水) ▶ 8月31日(水) 締切

応募条件

第2回ガレットレシピコンテストテーマ

「わが街自慢の食材を使ったガレットレシピ」

～あなたが住まいの地域の自慢の食材を使ってガレットレシピを提案してください～

1. 原則としてガレット生地にはガレットミックス粉(信州ガレット振興会指定のそば粉)を使用する。小麦粉や他の素材を混ぜても可。但し、そば粉の割合は小麦や他の素材より多くすること。
2. 食材及び素材は信州産を使用し、地域の特産物や地域自慢の食材を材料に用いる。但し、季節を問わず流通している食材を使用し経済的で「信州らしさ」を意識したレシピにすること。未発表レシピに限りです。
3. 調理器具はフライパン、ホットプレート等、家庭でも作ることができる器具を使用すること。

選考委員

審査委員長 熊谷喜八氏(㈱サザビーリーグ アイビーカンパニー 最高顧問)
審査副委員長 高野 豊氏(一般社団法人日本ソムリエ協会 マスターソムリエ)
審査委員 板花芳博氏(ホテルメトロポリタン長野 総料理長)



熊谷喜八氏プロフィール

1946年 東京生まれ。銀座の無国籍料理KIHACHIを始めとして、東京近郊を中心に、静岡、愛知、京都、大阪、福岡にカフェ、レストランを展開。和・洋・中などさまざまな食材・調味料を駆使し、ジャンルを飛び越えた「無国籍料理」の世界を展開する。
詳しくはHPをご参照ください。http://www.kihachi.jp/profile/

審査方法

●一次審査(書類選考)

一次審査の結果は受賞者に郵送にて通知します。

※応募にあたって使用した食材、調味料、通信費については自己負担をお願いします。
なお、ガレットミックス粉(500g)は支給いたします。

●二次審査(実技審査)

一次審査(書類審査)を通過された方は実技審査と表彰式に参加していただきます。

開催日時:2016年10月2日(日) 13:30～16:00

審査会場:しあわせ信州食品開発センター(長野県工業技術総合センター内)

※当日撮影した映像や写真などの素材は、当振興会にて2次利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※交通費(公共交通機関利用分)は事務局にて負担いたします。

※調理時間20分以内(但し、煮込み等下拵えの時間は除きます。)

※表彰式にはマスメディアによる取材が入る場合があります。ご了承ください。

※本コンテスト応募者の個人情報(コンテスト以外)には使用いたしません。

賞

メイン部門、デザート部門

- 👑 グランプリ各1名(チーム)
- 👑 準グランプリ各1名(チーム)

受賞者には賞状と副賞を贈呈します。

また、11月9日(水)に長野市内で開催される「信州のワインとガレットの夕べ」にて、各グランプリのガレットをお披露目します。
※各グランプリ受賞者を、このイベントにご招待いたします。

【発表】

2016年9月上旬、入賞者の学校宛てにご通知いたします。

スケジュール

応募受付 7月20日(水)～8月31日(水) (必着)

一次審査 9月1日(木)～9月10日(土)

審査結果通知 9月12日(月) 発送

二次審査 10月2日(日)

会場:しあわせ信州食品開発センター(長野市) 長野県工業技術総合センター内

13:00～ 審査会開会式

13:10～ 調理器具確認下準備

13:30～ 調理開始

15:45 表彰式(審査員講評)

応募お問合せ先

信州ガレット振興会 レシピコンテスト事務局

〒380-0815 長野市鶴賀田町1514-6 KNレジデンス2F (株)日本広告

TEL 026-235-3554 (平日 10:00～18:00)

E-mail sgp-de@nikkoku.co.jp

詳しくはウェブサイトをご覧ください ▶ <http://sgp-soba.com/>

主催



信州ガレット振興会

株式会社高野総本店 有限会社大西製粉
株式会社サンクゼール (一社)長野県観光機構
白馬商工会 長野商工会議所 茅野商工会議所
立科町商工会 日穀製粉株式会社 株式会社日本広告

参画団体