

# 第4回日田梨を使った創作加工食品コンクール

## － 募 集 要 領 －

アイデアいっぱいの作品を大募集！ふるってご応募ください！

「四季を通して日田の梨」のキャッチフレーズで皆様にご愛顧いただいております日田梨は、青果だけでなく、リキュール、ジュース、アイスシャーベット、ドレッシングなど、加工品としてもご利用いただいております。新たな加工品開発にも力を入れております。

さて、毎年多数参加いただいております「創作加工食品コンクール」の第4回コンクールを開催しますので、日田梨を使ったアイデア作品をお待ちしています。今回は、年間通じて入手可能な加工済みの原料を使った作品も新たに募集しますので、多くの方々の参加をお待ちしております。

### 募集作品

#### 青果原料部門・・・生の果実を使った創作加工食品

※日本梨使用（なるべく日田梨で品種は問いません。9月は豊水が主な品種です）。

#### NEW! 梨加工原料使用部門・・・加工原料の果汁、ピューレ、角切り等を使った創作加工食品

※事務局が提供する原料使用（果汁、ピューレ、1/4サイズのカット、10mm角切り）

#### 【応募条件】

- ①応募資格 年齢・職業・性別を問いません（プロの方でもOKです）  
②募集期間

お申し込み：応募用紙にご記入のうえ、**9月18日（火）まで**に応募先までお送りください。

作品受付：平成24年9月21日（金）～ **平成24年9月24日（月）必着**

※冷蔵保管の必要なものは9月23日～9月24日到着をお願いします。

※生もの等については審査当日の朝の持ち込みも可能です（時間、場所は別途連絡いたします）。

#### ③応募先（お問い合わせ先）

〒877-1234 日田市天神町 535-1 J A おおいた日田梨部会 TEL(0973)26-3520 FAX(0973)26-3525

電話対応時間 9:00～17:00（平日）

※コンテスト用に、材料（青果、梨加工原料）をおわけします。ただし、事前にご連絡いただき、事務局指定の日に取りに来られる方に限ります。

梨加工原料は、8月31日までに必要量をお申し込みいただき、準備出来次第ご連絡します（量に限りがあり希望に添えない場合がありますのでご了承ください）。

※応募用紙はホームページからも入手できます→<http://www.hitnashi.com/>

#### 【審査】

②審査基準：「おいしさ」「オリジナル性」「商品性」など

②審査日：平成24年9月25日（火）

③表彰：平成24年10月28日（日）開催の日田梨祭り会場内にて表彰予定。

#### 【各賞】 最優秀賞：1名様（賞金5万円・副賞）

優秀賞：2名様（副賞）

特別賞：2名様（副賞）

参加賞：出品者全員

#### 【留意事項】

##### ①応募作品

- ・申し込みの際は所定の応募用紙に記入の上、上記期日までにお送りください。
- ・出品作品は2点ご用意ください。※1出品物につき400g（400cc）程度×2点ご用意ください
- ・容器は出品物が漏れたりせず、破損しないものを使用してください。
- ・出品物の送料は応募者のご負担となります。あらかじめご了承ください。
- ・応募作品のレシピ使用に関する権利は主催者に帰属するものとし、日田梨販売促進用のレシピ集（印刷物）やホームページ等で公開すること等があります。

##### ②注意事項

- ・複数の応募も可能ですが、入賞は一人（グループ）1作品のみとします。参加賞も一人（グループ）1つとします。
- ・応募作品は容器も含めて返却いたしませんので、ご了解ください。
- ・輸送時は、宅配での冷蔵便を使用するなど鮮度保持に十分留意してください。傷み等により審査できない場合があります。
- ・応募者名・作品名を、報道機関等に公表することがあります。
- ・応募による個人情報、当企画以外の目的に一切使用せず、適正に管理させていただきます

##### ③審査結果

- ・上位入賞者には別途連絡させていただきます。
- ・10月28日の結果発表の際の試食展示用に、追加作成をお願いする場合があります。