

第3回日田梨を使った創作加工食品コンクール

－ 募 集 要 領 －

日田梨を使った、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！

募集作品：日田梨を使った創作加工食品

「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が栽培100年目を迎えました。最近では、リキュール、ジュース、アイスシャーベットなどが次々と生まれてきており、加工品としても日田梨を味わっていただいております。

さて、昨年開催し多数参加いただきました「創作加工食品コンクール」の第3回コンクールを開催します。甘さたっぷりで見ずみずしい日田梨を使ったアイデア作品をお待ちしています。

(JAおおいた日田梨部会)

【募集内容】

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、**10月3日（月）まで**に応募先までお送りください。

作品受付：平成23年10月3日（月）～ **平成23年10月10日（日）必着**

※冷蔵保管の必要なものは**10月9日～10月10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、場所は申し込み確認後連絡いたします）。

③ 応募条件

- ・募集作品は日田梨を使った創作加工食品です。利用する梨の品種は問いません。（9月は豊水、10月は新高が主な出荷品種です）

④ 応募先（お問い合わせ先）

〒877-1234 日田市天神町535-1 JAおおいた日田梨部会

TEL(0973)26-3520 FAX(0973)26-3525

※コンテスト用に、原料用の梨をおわけします。

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。

【審査】

① 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23年10月11日（火）

③ 結果発表：平成23年10月16日（日）開催の日田梨まつり会場内にて発表します。

【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、入賞はお一人1作品のみとします。参加賞もお一人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。
- ・輸送の際には、宅配での冷蔵便を使用するなど、作品の鮮度保持に十分留意してください。
- ・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は、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

- ・上位入賞者には事前に連絡させていただきます。
- ・10月16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。

