

創作おやきコンテスト

信州の郷土食「おやき」
伝統とモダンを融合させた創作おやきを大募集！

「焼き・蒸かし・蒸かし焼き・焼き蒸かし・揚げ焼き」などの製法や、具材など、
創意工夫をこらした多種多様な『おやき』のレシピをご応募ください。

- ★ **最優秀賞** (1点)
記念品 及び
商品券 (5万円相当)
- ★ **優秀賞** (2点)
記念品 及び
商品券 (2万円相当)
- ★ **入選** (7点)
記念品 及び
商品券 (1万円相当)

募集内容 伝統とモダンを融合させた創作おやきのレシピ

審査のポイント

①伝統と伝承 ②斬新さ・オリジナリティー ③おいしさ ④見た目の美しさ

募集内容 下記内容をご記入の上、郵送でお送りください。

- ①おやきのネーミング(ふりがな) ②完成のイラストや写真 ③コンセプト
- ④材料と分量 ⑤作り方 ⑦応募者氏名 ⑧年齢 ⑨性別 ⑩職業・学校名
- ⑪住所 ⑫電話番号 ⑬E-mail

開催スケジュール

9月上旬 書類審査【10点選考】

9月中旬 試食審査【3点選考】

9/30 最終審査【最優秀賞1点、優秀賞2点 選考】

※審査結果は、入賞者にのみ、郵送またはメールにて9月10日までに通知します。
入賞者は、試食審査までに作品をお送りください。

※試食審査で選ばれた3点は、最終審査の日に作品をお持ちいただき、(15個程度)これを審査します。

審査

書類審査・試食審査は北アルプスフェア実行委員会事務局で行います。
最終審査は、信州おやき協議会会長、松本大学人間健康学部健康栄養学科教授、北アルプスフェア実行委員長及び一般来園者 50 名による公開審査を予定しています。

出品点数 お一人何点でもご応募いただけます。

注意事項

ご応募いただくレシピはオリジナル、未発表のものに限りです。プロ・アマチュアを問わずどなたでもご応募いただけますが、最優秀賞を決定する平成29年9月30日(土)に国営アルプスあづみの公園【大町・松川地区】にて開催するイベントに、ご参加いただけることが条件です。(イベント会場までの交通費は応募者の負担となります。)審査結果は、入選者へのみ、郵送またはメールにて、9月10日までに通知します。その他、応募に際しては、裏面の「注意事項」をご覧になり同意の上ご応募ください。

主催等

主催：北アルプスフェア実行委員会

(構成：大町市、松川村、大北農業協同組合、アルプスあづみの公園管理センター)

協力：信州おやきブランド化委員会／信州おやき協議会

応募締切 平成29年 8月31日(木) 必着

ご応募・お問合せ先

アルプスあづみの公園管理センター

〒398-0004 長野県大町市常盤 7791-4 TEL.0261-21-1212

信州おやきサミット 創作おやきコンテスト レシピ応募用紙

※ 下記、必要事項をご記入の上、応募してください。他の用紙を使用していただいてもかまいません。

〈 1. おやきのネーミング (ふりがな) 2. 完成イラストや写真 3. コンセプト 4. 材料と分量 5. 作り方 〉

ふりがな		年齢	歳	性別	男 ・ 女
お名前 (代表者名)		職業 学校名			
住所	〒	電話番号			
		E-mail			

■ 応募見本

1. ネーミング

『里芋チョコトリュフの灰焼きおやき』

2. 完成イラストや写真



3. コンセプト

囲炉裏の灰の中で焼いた、伝統の「灰焼きおやき」の具は、里芋のチョコトリュフを入れた新しいおやき

4. 材料と分量

(おやき 15 個分) 〈皮〉・地粉 1kg ・水 500ml
〈具〉・里芋 300g ・チョコレート 150g
・ラム酒 少々 ・ココアパウダー 少々 ・ナッツ 少々

5. 作り方

- ① ボウルに地粉を入れ、ぬるま湯を少しずる入れ、15分程よくこねる。
- ② ひとまとめにしたら、ラップをして10分位ねかす。
- ③ 皮をひとつ100gにわけ、手粉をつけてまるめる。
- ④ 里芋の皮をむき、細かく切り電子レンジで約2分加熱。
- ⑤ 柔らかくなった里芋をつぶし、細かく刻んだチョコレートと混ぜる、全体をつぶし、ラム酒を少々加える。
(お好みでナッツを加える)
- ⑥ 冷やし、1個30gづつ丸め、ココアパウダーをまぶす。
- ⑦ 皮を広げ、30gの具を包む。
- ⑧ まるめたおやきをフライパンで表面を焼き乾かす。(10分程度)
- ⑨ 暖まった灰の中に入れ、焦がさないように15分~20分蒸し焼きにする。膨らんできたら出来上がり。

■ 創作おやきコンテスト 応募注意事項

- 個人情報の取り扱い:応募票にご記載いただく個人情報は本コンテストの運営に必要な範囲の中でのみ使用させていただきます。優秀賞の発表・掲示などに使用する場合は氏名を明示させていただきます。
- 入賞者レシピの著作権は、北アルプスフェア実行委員会に帰属することとさせていただきます。ただし、応募者がレシピやネーミング等応募作品を使用することを妨げるものではありません。
- 応募作品が第三者の権利を侵害していたとしても主催者は一切の責任を負うことはありません。万が一訴訟を起こされたとしても主催者及び関係者が応募者に代わって責任を負うことはありません。
- 応募いただいた資料 (写真等を含む) は返却いたしません。
- 当コンテストに応募されたことにより、上記の注意事項及び応募したレシピ等の取り扱いについてご承諾をいただいているものとさせていただきます。