

信州産の食材とそば粉deおいしいガレット

【メイン部門】
信州きのこアスパラガスの
マスター炒めガレット
狩野美月さん

第3回

信州ガレット

Galette Recipe
Contest

レシピコンテスト



第2回
信州ガレットレシピ
コンテスト
グランプリ作品

【デザート部門】
ちょっと大人な信州アップルガレット
〜サワークリームを添えて〜
行田彩純さん

信州ガレット振興会は、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」を浸透させることを目的に活動を続けています。

信州ガレットレシピコンテストは過去2回開催され、いずれも多くの応募があり、好評を博しております。第3回目のコンテストでは、長野県内の「信州の食材を使ったこだわりガレットレシピ」をテーマに県民の皆様にご提案頂き、ガレットの普及を図ると共に、そば粉の消費拡大を目的とします。みなさんの素敵な作品のご応募をお待ちしております。

〔応募資格〕 長野県在住の方／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も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〕 2017年7月1日(土) ▶ 8月4日(金) 締切(必着)

〔応募条件〕 第3回ガレットレシピコンテストテーマ

「信州の食材を使ったこだわりガレットレシピ」～自然豊かな信州の美味しい食材を使ってガレットレシピを提案してください～

- 1.原則として信州産そば粉を使用する。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ます。
- 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 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
 審査副委員長 板花 芳博氏 ○「おいしい信州ふーど(風土)」公使 ○信州ジビエ研究会 理事
 審査委員 倉島のぞ美氏 ○フードクリエイター ○日本アンチエイジングフードマイスター

〔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、そば粉を用意できない場合は、事務局までお問い合わせください。

●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けます。
開催日時:2017年9月3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きます。
※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、煮込み等下搾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は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8日(水)にホテルメトロポリタン長野で開催されるイベント「信州ガレットとワインの夕べ」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】

2017年8月中旬、
入賞者のご住所宛にて
ご通知いたします。

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

参画団体

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 筑北村 日穀製粉株式会社
株式会社日本広告