第23回 シーフード料理コンクール

Present

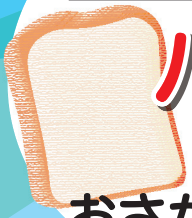
応募された方の中から
抽選で20名様に
コンクール特製
さかなクンオリジナル
QUOカードをプレゼント！

テーマ

プロを目指す学生部門

ごはんにあうおさかな料理

魚活（うおかつ）チャレンジ部門



パンにあうおさかな料理

〜おさかな毎日いただきます!!〜

あなたの料理がメニューや商品に！

バンダーナプクプク

©2022ANAN・ AndTm.
イラスト：さかなクン

◆部門およびテーマ

❶プロを目指す学生部門

調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短期大学・大学で専門的に調理・栄養を勉強している、将来食のプロを目指している学生、および漁業関係推薦のプロを目指す学生

◆部門別テーマ

『ごはんにあうおさかな料理』※国産米と食べる魚料理

☆将来自分が目指す職業（フレンチ、イタリアン、和食、洋食、町中華、給食、社食、お弁当屋さん等）をイメージした料理を考案する。

❷魚活（うおかつ）チャレンジ部門

プロを目指す学生以外の学生（小・中・高・大・専門学生等）、一般の方（プロアマ問わず）、および漁業関係推薦の方

◆部門別テーマ

『パンにあうおさかな料理』※市販のパンと食べる魚料理
※菓子パン、惣菜パンは除く

◆応募条件

●1月の実技審査・表彰式に参加可能な方で、高校生以下の方は、保護者または指導教諭の引率が可能である方
●国産魚介藻類（地元や身近な魚、貝、海藻類、プライドフィッシュ等、入手可能なもの）を使用する。
●地元やお住まいの地域食材を1品以上使用する。（上記魚介藻類を含む）
●実技審査（1月）に入手できる食材を使用する。
●各部門のテーマに沿った、ごはん又はパンとあう、国産魚介藻類を使った一品料理。（丼、汁物、麺類も可）
●メニューや商品化がしやすいように、作り方（工程）や材料数などを工夫する。

◆材料費

3,000円程度（2人分）

◆調理時間

50分以内（※全てこの時間内で完成できるもの）

審 査

（1）書類審査：2部門で計16名以内を選定します。（審査通過者には2022年11月11日（金）までにご連絡いたします）
（2）実技審査：書類審査通過者による実技審査を行い（2023年1月8日（日）服部栄養専門学校において開催）、受賞作品を決定します。ご本人（1名分）の往復交通費・遠方の方の宿泊費を本会規定により支給します。

審査委員

服部幸應氏
（学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長） 他予定

募集期間

2022年7月1日（金）〜**9月22日（木）** ※当日必着

実技審査・表彰式

2023年1月8日（日） 会場：服部栄養専門学校（東京都渋谷区）

応募方法

WEBサイトの応募フォーム、または、裏面の応募票（コピーも可）に必要事項を記入し、料理写真（イラスト不可）を同封の上、下記宛て先まで封書でお送りください。学校単位で応募する場合は応募者名簿も添付してください。
（各用紙はWEBサイトからもダウンロードできます）

〒104-0033 東京都中央区新川1-28-44 新川K・Tビル
JF全漁連・消費拡大対策室内 「第23回シーフード料理コンクール」係
TEL 03-6222-1321

賞 今年度も各賞を予定しています。

農林水産大臣賞＋副賞
水産庁長官賞＋副賞
全国漁業協同組合連合会会長賞＋副賞
大日本水産会会長賞＋副賞
日本放送協会会長賞＋副賞　　ほか各賞

応募上の注意

●作品は未発表および発表予定のないものに限ります。
●応募作品の諸権利は、全国漁業協同組合連合会（中央シーフードセンター）に帰属します。
●ご応募に伴う個人情報は、本コンクールの運営のために利用します。また、この目的の範囲内で、WEBサイトやレシピブック等に掲載するとともに、会員その他の関連団体・関連会社との間で共同利用、または第三者に提供することがあります。
●コンクールの審査風景動画やその他関係動画はWEBサイトなどにアップさせていただきます。
●新型コロナウィルス感染拡大に伴う実技審査・表彰式の変更はWEBサイトにて通知します。
●その他の注意事項についてはWEBサイトをご覧ください。

プライドフィッシュ 第23回シーフード料理コンクール　検索

各都道府県のJFグループが自信をもって勧める、
漁師自慢の魚《プライドフィッシュ》をWEBサイトにて公開中。

詳しくは　プライドフィッシュ　検索
https://www.pride-fish.jp

主催：全国漁業協同組合連合会（中央シーフードセンター）
後援：農林水産省 NHK （一社）大日本水産会 プライドフィッシュプロジェクト企画委員会
特別協力：全国漁業共済組合連合会 全国共済水産業協同組合連合会 全国漁連のり事業推進協議会
協力：日本おさかなマイスター協会 （一社）日本さかな検定協会 （公社）全国調理師養成施設協会 （一社）全国栄養士養成施設協会 全国高等学校家庭クラブ連盟 全国家庭科教育協会 （一社）全国料理学校協会 NPO日本食育インストラクター協会 海と魚と食を考える会 パルシステム生活協同組合連合会
サポート協力：服部栄養専門学校

JF全漁連

漁師が選んだ、本当においしい魚 PRIDE FISH

第23回 シーフード料理コンクール応募票

締め切り 9月22日(木) ※当日必着

応募部門（いずれかに○を付けてください）

❶プロを目指す学生部門
（学校名● 学科名● 学年● 年生 年齢● 歳）
将来自分が目指す職業:

❷魚活(うおかつ)チャレンジ部門（学校名● 学科名● 学年● 年生）
（職業● 年齢● 歳）

フリガナ		性別	男・女・回答しない
名 前			

★応募条件や注意点はWEBサイトをご覧ください

※学校を通してお申し込みの方は学校の住所、それ以外の方は個人の住所と、日中連絡がつく電話番号をご明記ください。
学校単位で応募する場合は応募者名簿も添付してください（各用紙はWEBサイトからもダウンロードできます）。

連絡先
〒
tel.
fax.
ご担当者名:
メールアドレス:

料理名		主とする国産魚介藻類名	

材料と分量（2人分）

材料費● 約 円

料理写真貼付欄
※イラストは不可

「プロを目指す学生部門」
テーマ **ごはん** にあう おさかな料理

将来自分が目指す職業
（フレンチ、イタリアン、和食、洋食、町中華、給食、社食、お弁当屋さん等）
をイメージした、
魚料理を考案してください。

「魚活(うおかつ)チャレンジ部門」
テーマ **パン** にあう おさかな料理

料理の写真は、
審査の大きなポイントです。
ピントを合わせる、
明るいところで撮影するなど、
おいしそうに見えるように
撮り方を工夫しましょう。

応募前にチェック！
- ☐ 国産米と食べるおさかな料理ですか？（一品料理で丼・汁物・麺類も可）
- ☐ 地元やお住まいの地域の食材を使っていますか？

応募前にチェック！
- ☐ 市販のパンと食べるおさかな料理ですか？（※菓子パン・惣菜パンは除く）（一品料理で汁物・麺類も可）（のせたり、はさんだりも可）
- ☐ 地元やお住まいの地域の食材を使っていますか？

作り方

●プロを目指す学生部門● 一緒に食べるごはんの種類は何ですか？ ☐白米 ☐玄米 ☐その他（ ）
●魚活(うおかつ)チャレンジ部門● 一緒に食べるパンの種類は何ですか？ ☐食パン ☐フランスパン ☐その他（ ）

★作る手順に沿って箇条書きにしましょう

調理時間● 分（※50分以内）

①主とする国産魚介藻類を選んだ理由！
②地域食材(野菜や調味料など)を選んだ理由！
③審査委員へPR！

※個人応募の方にお伺いします。次年度のご案内をお送りしてもよろしいですか？（右記のどちらかに○をつけてください） はい いいえ