

第2回

広島湾七大海の幸

優勝賞品
魚介類詰合せ2万円

レシピグランプリ

テーマ
広島湾七大海の幸とG7広島サミット

応募期間

令和4年10月21日(金)～令和5年1月31日(火)

応募メ切 ※必着

G7広島サミット開催! 「広島湾七大海の幸」×G7各国料理や各国の代表的な食材を使ったレシピを募集



フランス



アメリカ



イギリス



ドイツ



日本



イタリア



カナダ



メバル



コイワシ



オニオコゼ



アナゴ



カキ



クロダイ



アサリ

※料理の写真はイメージです。

○ 応募条件【どなたでもご応募可能です】

- ・広島湾七大海の幸の魚種を使用しかつG7各国にちなんだ料理や各国の代表的な食材を使用すること。
- ・なお、複数の魚種や各国の食材を組み合わせることも可。
- ・(例1: アナゴとアサリのアクアパッツァ(イタリア料理))
- ・(例2: カキとメイプルシロップ(カナダ)を使用した中華風料理)
- ・メイン食材とした一品料理のレシピであること。
- ・審査において再現が可能なレシピであること。
- ・料理のジャンルは不問。(和風・洋風・中華風 等)

○ 応募方法

ダウンロードした応募用紙又は、チラシの裏面に必要事項を記載し、写真を添えて、郵送又はメールでお送りください。
(1人何点でも応募可。但し、応募用紙1枚につき1作品)

○ 応募先

【郵送の場合】
〒730-8586
広島市中区国泰寺町一丁目6-34(広島市役所水産課内)
広島湾七大海の幸普及推進実行委員会事務局 宛
【メールの場合】
E-mail suisan@city.hiroshima.lg.jp
件名を「広島湾七大海の幸レシピグランプリ申込」とし、
メール本文に氏名、料理名をご記入ください。

○ 審査日程

【一次審査(書類選考)】 16作品を選出
選考: 2月中旬～下旬 結果発表: 2月下旬
【最終審査(試食審査)】 上位6作品を試食審査
選考: 3月上旬～中旬 結果発表: 3月中旬
※最終審査では、応募者の実技審査はありません。広島酔心調理製菓専門学校の実習教員が6作品のレシピを再現し、審査員が試食審査。
※各審査の日時と結果は、七大海の幸HP、水産課Twitterでお知らせ。

○ 賞品

優勝	1作品	広島湾魚介類詰合せ2万円相当
準優勝	1作品	広島湾魚介類詰合せ1万円相当
第3位	1作品	広島かき詰合せ5千円相当
佳作	3作品	シラスのオイル漬け缶詰セット2千円相当
努力賞	10作品	QUOカード1千円分

○ 注意事項

- ・応募作品の諸権利は当実行委員会に帰属し、応募用紙、写真は返却しません。
- ・応募作品は自ら考案しかつ未発表のもの、第三者の著作権等を侵害するものでないものに限りま。
- ・応募時にいただいた個人情報本グランプリの開催目的外に使用しません。
- ・試作等に係る諸経費は、各自ご負担いただきますようお願いします。
- ・グランプリの内容は変更になる場合があります。

応募用紙はこちらから



市水産課HP



七大HP



水産課Twitter

問合せ先
事務局
(広島市役所水産課)
TEL 082-504-2252

主催 広島湾七大海の幸普及推進実行委員会 協力 広島酔心調理製菓専門学校