

いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮!



第2回 Z-1グランプリ

(オリジナル雑煮コンテスト)

レシピ募集



レシピ募集期間

2023年 **12月1日(金)** ~ 2024年 **1月26日(金)**

必着

対象:小学生・中学生・高校生 ※個人、グループどちらでも可(1人または1グループにつき1点のみ)

コンテストの流れ

雑煮レシピ募集(受付・各調理師学校が窓口)

→ 一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ) → 二次審査(書類選考・全国で5作品)

→ 三次審査(実食審査・最終候補2作品) 4月27日(土) 辻調理師専門学校 東京

→ 最終審査(実食審査・グランプリ決定) ※三次審査・最終審査では、調理師学校の先生がレシピに基づき調理します。

三次審査

【審査員】



服部幸應
(公社)全国調理師
養成施設協会会長



辻 芳樹
三次審査会場校
理事長



浜内千波
料理研究家・
食プロデューサー



広里貴子
(有)貴重
ごちそうプロデューサー®

最終審査

2024年6月1日(土)・2日(日) 第19回食育推進全国大会

大阪南港 ATCホール(大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10)

1日: 来場者の投票数でグランプリを決定 2日: 投票結果発表



※副賞イメージ

賞

二次審査以降を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈
グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与



応募要項

- ・すでに発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること。
- ・もち米から加工された餅(形、調理法は問わない)を入れること。
- ・地元食材を1種類以上入れること。

- ・SDGs(地産地消、食品ロス等)を意識すること。
- ・1碗分の材料費が500円以内であること。※レシピは4人分で記載

応募方法

- ・応募は調理師学校への持参、郵送、メールにて受け付けます。※担当調理師学校は、下記QRコードから確認あるいは事務局にお問い合わせください。
- ・持参、郵送される場合は、裏面に必要事項を記載の上、雑煮写真とともに担当調理師学校宛てをお願いします。
- ・メールの場合は、下記QRコードから応募用紙をダウンロードして必要事項を記載の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスにお送りください。

主催:公益社団法人 全国調理師養成施設協会 後援:文部科学省、一般社団法人食文化ルネサンス 他

事務局:公益社団法人 全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当

TEL:03-3374-5381 URL:<https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

mail:z-1@jatcc.or.jp



