

「敦賀真鯛」を使った料理レシピ募集のご案内

主催：敦賀商工会議所 共催：敦賀市海水養魚協会、敦賀市漁業協同組合
後援：敦賀市、(一社)敦賀観光協会

敦賀商工会議所では、新型コロナウイルス感染拡大による影響からの復興および北陸新幹線敦賀開業を見据え、敦賀ブランドの確立による地域活性化を目指した仕組みづくりに取り組んでおります。

この度、「敦賀真鯛」を敦賀市民の方に親しんで頂くことを目的とし、敦賀真鯛を使った料理レシピを広く募集致しますので、ふるってご応募下さい。



◇応募内容

・「敦賀真鯛」を使った料理レシピ

(ジャンルにこだわらず、**自由で斬新な発想(アイデア)**のご提案をお待ちしております！)

<敦賀真鯛の特徴>

敦賀湾では40年ほど前からマダイの養殖が始まり、2018年にブランド化がスタートしました。敦賀真鯛は、敦賀湾内の5カ所の養殖場で育てられ、養殖マダイの産地としては日本最北端です。冬に水温が10度以下まで低くなるため、身がしまり歯ごたえが良く、雑味のないさっぱりとした味わいで、嫌な脂感がなく食べやすく、非常に高い評価を得ています。エサには、カニの殻を入れており、一匹 1.5kg 前後の大きさまで丁寧に育てられ、きれいな桜色で病気に強く、年間50トンを県内に向けて出荷しています。

◇参加資格 敦賀にお住いの個人の方

※飲食店、食品加工業者等は、別途公募がありますので対象外です。

◇応募方法及び締め切り

令和2年7月31日までに、下記方法(※)にて敦賀商工会議所事務局に提出して下さい。

※提出方法：窓口、郵送、メール、FAX の何れか

◇特典

- ◇ 審査の上、推奨レシピ(仮称)として採用された方には敦賀真鯛の提供飲食店で使えるお食事券をプレゼントします。
- ◇ 応募者全員に「敦賀真鯛シール」をプレゼントします。
- ◇ 市内での試食会などでその味を多くの方々と共有して頂けます。
⇒あなたの考案した料理や商品が、市内飲食店や、販売店で定番化される可能性があります。



<敦賀真鯛シール>

◇免責事項等

応募したレシピは公開され、だれでも無償で使用することができるものとさせて頂き、応募者の許可なく飲食店等でメニュー化、商品化されることが出来るものとします。

(お問い合わせ)

敦賀商工会議所 事務局 敦賀市神楽町2丁目1番4号(敦賀商工会館2階)担当：藤野・川端・佐本
TEL:22-2611 FAX:24-1311 Email: tcci_soudan@tsuruga.or.jp

「敦賀真鯛」を使った料理レシピ応募申込書

【応募者情報】

申込日 月 日

ご住所		T E L	
ご氏名		メールアドレス	
今後の連絡方法	<input type="checkbox"/> 電話にて		<input type="checkbox"/> メールにて

※ご記入いただきました情報は、当企画の運営および当所からの各種連絡・情報提供にのみ利用いたします。

【応募レシピについて】

タイトル (料理名)	※工夫した点やアピールポイントなどご記入ください。 ※公表する際に、事務局でタイトル名を変更する可能性がありますので、あらかじめご了承ください。
レシピの特徴	※工夫した点やアピールポイントなどご記入ください。
料理の完成写真 またはイラスト	※収まりきらない場合など、適宜別紙(様式自由)を添付して頂いてかまいません。
レシピ内容	※書ききれない場合など、適宜別紙(様式自由)を添付して頂いてかまいません。

【承諾欄】

本応募に際し、下記事項に承諾いただける場合は、□に✓を入れ、署名をして下さい。

- 応募したレシピは自由に公開され、だれでも無償で使用することができるものとし、応募者(私)の許可なく飲食店等でメニュー化、商品化されることができるとすることに承諾します。

署名欄 _____