

地域と大学と企業をむすぶ産学官金連携企画

第4回

ドライフーズ レシピコンテスト 2019

秘伝豆
スイーツ編

山形大学の“*常温乾燥技術”を用いて乾燥したものを
食材としたレシピコンテストを開催します！

第4回目のテーマは、地域の特産品秘伝豆のスイーツ編。

新たな食材として加工した、乾燥秘伝豆の楽しいアイデアをお待ちしております！

*常温乾燥技術…乾燥機内の温度を常に40℃前後で保持させ、自然に近い状態で乾燥させる方法です。熱を加えたり凍結したりする他の乾燥法と違い、抗酸化力を落とさず、素材本来の色や風味、栄養価を維持したまま粉末加工することができます。

優勝

10万円

準優勝

5万円

第3位

3万円

*賞金は、1グループに対しての金額です。

参加賞

試食審査参加者で受賞以外の方

秘伝豆って？

青大豆の一種であり、
山形県の特産品である秘伝豆。
生産量が少なく、大変希少であることから
高級こだわり品として
地元の人に愛されています。
香りと味がとてもよく、また、
ボリュームが日本一といった特徴があり、
とても食べごたえのある
注目の逸品です。

レシピ
募集期間

2019.7.10(水) ▶ 10.20(日)

応募開始

事業説明会
7月26日(金)
12:10~

応募締切
10月20日(日)

書類審査

書類審査通過決定通知
11月上旬頃

レシピコンテスト開催
12月14日(土)

その場で試食審査
結果発表

募集要項

- 応募条件 / 乾燥した秘伝豆を使ったスイーツのレシピを応募してください。
・書類審査を通過した方は、レシピコンテストの当日、そのレシピで実際に調理していただきます。
・応募作品の使用権、その他Webでの公開に要する権利は主催者に帰属します。
- 応募対象 / 一般（個人およびグループでの参加可）
- 応募方法 / ①ホームページの場合 / 下記URLへアクセスし、必要事項を記入し申込フォームよりご応募ください。
http://vegea.jp/recipe2019_form/
※イメージ図はJPEGのデータを添付してください。
②郵送の場合 / 裏面の応募用紙へ必要事項を記入し、下記あて先まで郵送にてご応募ください。*コピーしてご利用ください。
〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16 山形大学米沢キャンパス
事務部 研究支援担当「ドライフーズレシピコンテスト」係 宛て
- 応募必切 / 2019年10月20日(日)必着
- 書類審査基準 / 食材の活用、アイデアの斬新性
- 試食審査基準 / 食材の活用、アイデアの斬新性、見た目の美しさ、美味しさ
- 通過決定通知 / 書類審査通過の方のみ、11月上旬頃郵送にてお知らせします。コンテスト開催の詳しい内容と、試作用の乾燥秘伝豆も併せて同封いたします。*書類選考にもれた方への通知はいたしませんので予めご了承ください。



レシピコンテストについて

- 開催日時 / 2019年12月14日(土) 13:00~17:15
 - 会場 / 山形県立米沢栄養大学
D棟1階 調理実習室
〒992-0025 山形県米沢市通町6-15-1
TEL / 0238-22-7330
- 
- 参加対象 / 書類審査通過の個人またはグループ
*応募いただいた作品の中から参加者を選考、参加通知をもって受付とさせていただきます。
*乾燥秘伝豆以外の食材は各自ご準備いただきます。
*会場までの交通費は自己負担となります。
 - 審査方法 / 応募したレシピで実際に調理していただきます。その場で審査員が食後、審査の上順位を決定します。
*調理時間 3時間
 - 問い合わせ / 山形大学米沢キャンパス 事務部 研究支援担当
TEL 0238-26-3004 / FAX 0238-26-3401
E-mail koukenkyu@jm.kj.yamagata-u.ac.jp

事業説明会
開催

日時 / 2019年7月26日(金) 12:10~
会場 / 山形県立米沢栄養大学 D棟3階 D301教室
内容 / レシピコンテストについての詳細を説明します
*説明会に参加できない場合でも、電話やメールにて対応いたしますので、お気軽にお問い合わせください。