

地域と大学と企業をむすぶ産学官金連携企画

# 第1回ドライフーズ レシピコンテスト 2016 開催

米沢牛編



山形大学発ベンチャー企業である「ナチュラルプロセスファクトリー」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1回目は、米沢の特産品「米沢牛」。新たな食材として加工した、乾燥米沢牛の  
楽しいアイデアをお待ちしております！

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。

レシピ募集期間：2016年7月1日(金)～9月2日(金)必着

応募開始

事業説明会  
7月14日(木)

応募締切  
9月2日(金)

書類審査

書類審査通過決定通知  
9月下旬

レシピコンテスト開催  
11月12日(土)

その場で試食審査  
結果発表

## 募集要項

- 応募条件／乾燥した米沢牛を使った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／大学生（個人およびグループでの参加も可）
- 応募方法／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
- 応募メ切／2016年9月2日(金) 必着
- 書類審査基準／食材の活用、アイデアの斬新性、アレンジ性
- 試食審査基準／食材の活用、アイデアの斬新性、アレンジ性&調理しやすさ、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、9月下旬頃郵送にてお知らせします。コンテスト開催の詳細な内容と、試作用の乾燥米沢牛（少量）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。

**事業説明会** 日時／2016年7月14日(木) 12:10～12:50  
**開催** 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

## レシピコンテストについて

- 開催日時／2016年11月12日(土) 13:00～16:00
- 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。
- 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 60分
- 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



# 第1回 ドライフーズレシピコンテスト2016 ~米沢牛編~

## 応募用紙

※応募作品が複数ある場合は、1作品ごとに1応募用紙にご記入ください。

|                   |                      |     |        |        |
|-------------------|----------------------|-----|--------|--------|
| グループ名<br>(または個人名) |                      |     |        | (人数 名) |
| 代表者ご住所<br>(通知送付先) | 〒                    | —   | ふりがな   |        |
|                   |                      |     | 代表者ご氏名 |        |
| 代表者ご連絡先           | 自宅・携帯・その他( ) TEL ( ) |     |        |        |
| E-mail            |                      |     |        |        |
| 所属大学名             |                      | 学 年 |        |        |

|                |              |         |       |
|----------------|--------------|---------|-------|
| 作品タイトル         |              |         |       |
| レシピ詳細          | 材 料          | 分量( 人分) | 作 り 方 |
|                |              |         |       |
| ●食材の活かし方       | ●イメージ図(イラスト) |         |       |
| ●工夫した点などPRポイント |              |         |       |

### 注意事項

※上記応募用紙に必要事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。※応募用紙一式は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。※ご記入いただいた個人情報は、採用選考、結果の通知・ご連絡の目的のみで利用させていただきます。ただし、受賞発表時は、所属大学名・学年・グループ名及び氏名を公表させていただきます。

### 事務局記入欄

|     |   |   |    |  |
|-----|---|---|----|--|
| 受付日 | 月 | 日 | 番号 |  |
|-----|---|---|----|--|