

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～舞米豚活用～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザバル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP

～ 舞米豚活用 ～ 第10回「自慢のアイデア料理フェスタ」

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】募集要項

1. 目的

山辺町の特産品の一つである「舞米豚」を広くPRし、家庭での普及と「舞米豚」を活用した地元発の料理（地産地消料理）のメニュー開発等による消費拡大を目的とする。

2. 募集期間 平成30年7月9日（月）～平成30年8月28日（火）

3. 実施主体 やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

4. 募集内容

○料理テーマ：舞米豚を使用したオリジナル料理

【テーマ：がっつり喰おうぜ！じゅうじゅう「焼き」対決】

○食材：舞米豚をメインとして使用することを条件とする。

※ ただし、営業許可が必要となるご飯・生野菜等は使用しないこと。

※ 臨時営業許可で販売できる食材とする。

○材料費補助：二次審査（**試食審査：15食分**）及びやまのべ・まるごと・フェスティバル当日（**最終審査：430食分**）の舞米豚については実行委員会で提供する。

※ ただし、上記以外の食材については、1食100円程度とし食材を審査会ごとに各自準備する。（食材費は事務局で負担。）

※ 1食（約1/5人）分の舞米豚量は約40gとする。

○調理の時間：二次審査（試食審査）についての調理時間は60分間とする。

※ 調理用具や食器類は事務局で準備しますが、持参も可とする。

○フェスティバルへの出品：

二次審査において選考された団体もしくは個人は、「やまのべ・まるごと・フェスティバル」当日430食（約86人）分の料理を準備し、チケット制により販売を行う。

○提供うつわ：最終審査のやまのべ・まるごと・フェスティバル当日に作品を提供するための器は事務局で準備します。

○応募資格：個人・団体、プロ・アマ問わない。

○応募点数：一個人・一団体2点まで



○募集方法：指定の応募用紙に、必要事項を記入し写真を貼付（必須）の上、応募箱に投函もしくは「～舞米豚～自慢のアイデア料理フェスタ事務局」（山辺町産業課商工観光係内）へ郵送でお送り下さい。

メールで応募する場合は、山辺町観光協会ホームページの応募用紙（ワード）に必要事項を入力し、応募用紙・画像データをお送り下さい。

（メールアドレス：kankou@town.yamanobe.yamagata.jp）

※ 応募箱へ投函、郵送、メールともに8月28日（火）必着。

※ 応募箱・応募用紙は、山辺町産業課、山辺町商工会、やまのベシヨッピングプラザベル及びスーパーおーばん山辺店に設置。

※ 応募いただいた写真は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

※ 入賞者には賞金を、応募者全員に参加賞（フェスティバル限定ウイナー引換券）を贈呈。

○その他：食中毒等の事故発生防止に万全を期すため、使用食材や調理方法等において衛生面に配慮する。

5. 選考方法

一次審査（書類審査：8月30日）、二次審査（試食審査：9月8日）により5作品を選考し、最終審査（「やまのべ・まるごと・フェスティバル」審査）において、特別審査員並びに一般審査員の投票総数によって各賞を決定する。

6. 審査基準

味覚（おいしさ）、地域性（山辺町の食材をうまく使っているか）、アイデアの斬新性（調理方法及びネーミング）、外見性（盛りつけの美しさ）などで決定。

※ 山辺町産の食材は山辺温泉保養センター内やまのべ温泉市で取扱いしています。

7. 賞

最優秀賞…1点

優秀賞…2点

特別賞…2点 合計 5点

賞状、副賞として賞金（最優秀賞5万円、優秀賞3万円、特別賞1万円）を贈呈。

8. 審査結果

一次審査の結果については、郵便にて応募者全員に通知し参加賞引換券を贈呈。二次審査については試食後に審査会場で審査していただき、その場で発表する。11月3日の最終審査の結果も同様にその場で発表する。

9. 入賞作品の取り扱い

入賞作品並びに応募作品は山辺町観光協会のホームページ (<http://yamanobekanko.com/>) に掲載する。

10. 申し込み・問い合わせ先

やまのべ・まるごと・フェスティバル実行委員会

「～舞米豚活用～第10回自慢のアイデア料理フェスタ」事務局

(山辺町産業課商工観光係内)

〒990-0392 東村山郡山辺町緑ヶ丘5

電話 023-667-1106

メールアドレス kankou@town.yamanobe.yamagata.jp



山辺町観光協会HP