

たじり 味の展覧会募集要項

開催趣旨

田尻エコツーリズム推進協議会では、皆さんが日頃食べている“我が家に伝わる自慢の一品”を募集します。(漬物、前菜、惣菜、主菜、デザート、etcなんでも構いません) 応募いただいた作品は、平成19年2月3日(土)に開催されるイベントに出品し、多くの方に食べていただき、田尻の「おいしさ」を広めていく予定です。

?エコツーリズムとは→下の説明をご覧ください

応募資格

大崎市田尻地域在住の方

応募締切等

平成19年1月10日(水)(当日消印有効)までに別添の応募用紙に必要事項を記入のうえ、可能であれば料理の写真をつけて、下記事務局へ直接お持ちいただくか、郵送にてご応募ください。

商品等

- ・ 応募については、お一人様2点までの応募とさせていただきます。
- ・ イベント当日に評判の高かった10品については、1品につき金1万円を進呈します。また、先着80品までの応募者の方には、加護坊温泉「さくらの湯」の温泉入浴券(2枚)を進呈いたします。
- ・ 先着80品までの応募者の方には、平成19年2月3日(土)に開催されるイベントの際には、ご家庭で試食分の料理を作ってください、イベント会場まで持参及びイベント終了後のかたづけをお願いします。

その他

- ・ 応募いただきましたレシピに関する一切の権利は田尻エコツーリズム推進協議会に帰属するものとします。
- ・ 応募いただいた方の個人情報については、大崎市のエコツーリズム及びグリーン・ツーリズムなど地域振興に関する活動にのみ使用し、その他の目的には一切使用いたしません。
- ・ 応募いただきましたレシピは「田尻の食レシピ集(仮称)」へ取りまとめのうえ、掲載させていただきます、多くの方に利用していただきたいと考えています。

応募・お問い合わせ: 有限会社たじり穂波公社「公園の中の宿 ロマン館」(事務局窓口)
〒989-4305 宮城県大崎市田尻小塩字ハツ沢1
Tel: 0229-39-2424

エコツーリズムとは

大崎市田尻地域は平成16年度環境省から里地里山の身近な自然、地域の産業や生活文化を活用した取り組みが評価され、全国13地区のひとつとして「エコツーリズム推進モデル地区」に選定されました。

エコツーリズムとは、「自然環境や歴史文化を対象とし、それらを体験し学ぶとともに、対象となる地域の自然環境や歴史文化の保全に責任を持つ観光のあり方」です。

主催: 大崎市

後援: 環境省東北地方環境事務所、宮城県大崎地方振興事務所、財団法人日本生態系協会、
有限会社たじり穂波公社、田尻グリーン・ツーリズム委員会

主管: 田尻エコツーリズム推進協議会

たじり 味の展覧会
～ 応募用紙 ～

裏面の記入例を参考に
してください。

料理名

材 料

写 真

※可能であれば、写真の添付をお願いします。

作り方

PR ポイント

「田尻の食レシピ（仮称）」にお名前を記載してもよろしいですか はい・いいえ

お名前（団体の場合、団体名）

ご住所（団体の場合、代表者のご住所）

電話番号（団体の場合、代表者の電話番号）

料理名 牛肉ときのこの炊き込みご飯

材 料< 4人分 >

米・・・・・・・・・・・・・・・・ 3合
牛こま切れ肉・・・・・・・・ 150g
まいたけ・・・・・・・・・・・・ 1パック
えのき・・・・・・・・・・・・ 1袋
にんにく・生姜・・・・・・・・ 適宜
万能ネギ・白ごま・・・・・・ 適宜
豆板醤・醤油・酒・油・塩

写 真

※可能であれば、写真の添付をお願いします。

作り方

- ① 米は洗い、普通の炊飯の水加減より少々少なめの水加減にして浸しておく。
- ② まいたけとえのきは石づきを取り、食べやすい大きさにしておく。牛肉は1～2cm幅に切り、万能ネギは小口切りにしておく。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を強火で熱し、豆板醤（お好み量）と牛肉を炒める。まいたけとえのきを加えてしんなりしてきたら、醤油小さじ2をふり入れて炒める。
- ④ 米に醤油小さじ2、酒大さじ2、塩子さじ1/2を加えてまぜ、③の具をのせて普通に炊く。炊き上がったら器に盛り、万能ネギを散らし、白ごまをふって出来上がり。

PR ポイント

ピリッとした辛さが食欲をそそります。

「田尻の食レシピ（仮称）」にお名前を記載してもよろしいですか はい・いいえ

お名前（団体の場合、団体名）

ご住所（団体の場合、代表者のご住所）

電話番号（団体の場合、代表者の電話番号）