

『田尻〇〇定食』コンテスト募集要項

開催趣旨

田尻エコツーリズム推進協議会では、田尻にある食材や田尻で作っている食材を中心に、「田尻〇〇定食」と題した、定食メニューを募集します。

応募いただいた作品は審査のうえ、優秀な作品については、ロマン館等の施設でメニューのひとつとして多くの方に提供していきます。

？エコツーリズムとは→下の説明をご覧ください

田尻にある食材や田尻で作っている主な食材例

豚肉、牛肉、ほうれん草、水菜、シイタケ、シメジ、なめこ、ブルーベリー、ハム・ソーセージ、などなど

賞

金賞 1名（賞金 5万円）
銀賞 1名（賞金 3万円）
審査員特別賞 1名（賞金 2万円）
参加賞 応募者全員に加護坊温泉「さくらの湯」入浴券（1枚）

応募資格

大崎市在住の方

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、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。なお、食材費は、ご飯・味噌汁をつけて1食あたり400円程度とします。

審査方法

- ・ 一次審査：応募作品の書類審査を実施します。
- ・ 二次審査：実際の料理を試食しながらの審査になります。
- ・ 審査員：たじり穂波公社、田尻エコツーリズム推進協議会会員、栄養士、田尻グリーン・ツーリズム委員会委員などが審査します。

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、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八ツ沢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

『田尻〇〇定食』コンテスト
～ 応募用紙 ～

裏面の記入例を参考にして
ください。

定食名

材 料

写 真

作り方および所要時間

材料費

所要時間

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）

定食名 田尻トマ・チーフライ定食

材 料

牛薄切り肉・・・・・・・・大2枚(100g)
 トマト・・・・・・・・大1/4個
 プロセスチーズ・・・・・・・・1/4枚
 溶き卵・・・・・・・・適宜
 塩・こしょう・・・・・・・・少々
 小麦粉・パン粉・揚げ油

これに、ご飯と、味噌汁がつきます。

写 真

作り方および所要時間

材料費 350円

- | | |
|-----|--|
| 2分 | ① トマトはへたを取り除き、くし型に切る。チーズも2等分に切る。 |
| 5分 | ② 牛肉を1枚ずつ広げて縦長に置き、塩、こしょうをふる。手前にチーズ、トマトを重ねてのせ、端からしっかりと巻き、小麦粉、卵、パン粉の順にころもをつける。 |
| 10分 | ③ フライ鍋に油をいれ、熱し、その後③をいれ、菜ばしで返しながらきつね色になるまで揚げ、油をきって半分に切り、器に盛って完成 |

PR ポイント

トマトの酸味と肉のうまみが、食欲をかきたてます。

「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)