

日本冷凍めん協会

平成22年度 冷凍めんメニューレシピコンテスト

「カレーうどん」が日本全国に浸透して、今年(2010年)で100年を迎えました。これを記念して、「カレーうどん」のレシピを募集します。市販の冷凍めん(うどん)をご使用ください。

<『我が家のカレーうどん大賞』応募要項>

募集レシピ

我が家のこだわり オリジナル『カレーうどん』

市販の冷凍めん(うどん)を使用した「カレーうどん」のレシピを募集します。カレーは、カレー粉でも市販のカレールーを使用してもかまいません。ご家族の元気や愛情など、ご家庭のこだわりが伝わるオリジナリティとアイデアいっぱいのレシピをお待ちします。

審査ポイント

メニュー課題条件を大前提に、冷凍めんの特性を生かし、“こだわり”を実現するアイデアを各ポイントから審査します。①新規性、②おいしさ、③簡便さ、④見栄え

応募締切

平成22年8月31日(火)迄 先着順

* 応募の受付は先着順となりますので、お早めにご応募ください。

募集数

先着100名様(関東1都6県の全48校/各校先着2名様) * 一部3名あり
(1名につき2メニュー以上の応募可。但し、謝礼品は1つ。)

応募方法

専用の応募用紙に必要事項を記入し、ホームメイド協会各教室講師を通してご応募ください。各校先着2名様(合計100名様)に謝礼品(小麦粉)と引換えいたします。応募用紙1枚ごとに1メニューのレシピを記入し、写真(LサイズプリントまたはA4カラー出力、携帯送信可)を添付ください。2メニュー以上応募の際には、お手数でも応募用紙をコピーしてご使用ください。

選考要領

書類審査、さらに、試作・試食審査のうえ、入賞作品を決定します。

- ・審査: 1次審査(レシピ応募書類) / 2次審査(試作・試食/於:有楽町校)
- ・審査員: ホームメイド協会講師および日本冷凍めん協会、カレーうどん100年革新プロジェクトによる審査メンバー

表彰

- ・大賞: 賞金 5万円 1メニュー
- ・優秀賞: 賞金 2万円 4メニュー
- ・奨励賞: 賞金 3千円 5メニュー

* 入賞者へは、直接お知らせし、賞金を贈呈します。

発表

審査結果は、日本冷凍めん協会ホームページ上にて発表します。

(10月10日冷凍めんの日を予定 <http://www.reitoumen.gr.jp>)

* 入賞レシピは、ホームページにて掲載します。

応募のご注意

- ・ご応募いただきました書類は返却いたしません。
- ・ご応募いただきましたレシピアイデアの著作権は、日本冷凍めん協会に帰属いたします。
- ・ご応募いただきましたレシピ、お名前等は日本冷凍めん協会ホームページ等で掲載させていただきます場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ・応募記入いただいた個人情報はコンテストの審査結果のご連絡、賞品発送、入賞者発表(日本冷凍めん協会ホームページ)でのみ利用させていただきます。
- ・お客様の個人情報をお客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示提出することはありません。(法令などにより開示を求められた場合を除く)

日本冷凍めん協会 平成22年度 冷凍めんメニューレシピコンテスト

『我が家のカレーうどん大賞』レシピ応募用紙（校名： ）

応募者名 (歳) TEL ()

住所 (〒 -)

めんの種類

冷凍うどん

メニュー名

■材料 (人分) * 2人分

■作り方 (所要時間: 分) * 写真(LサイズプリントまたはA4カラー出力)を添えてください。携帯写真メール可。(備考欄へ)スペースが不足する場合には、裏面をご使用ください。

■アピールしたいこだわりやオリジナリティのポイント、メニューのキャッチフレーズなど一言

<備考>

メニュー写真メール送信します。(メール送信の場合 レ印)

宛先 E-mail: eigyo@homemade.co.jp

携帯写真メールの件名は「冷凍めんレシピ」、また、本文には、メニュー名・氏名・所属校名を必ずご記入ください。