

# 第5回 日田梨を使った四季のお菓子コンクール

## － 募 集 要 領 －

「四季を通して日田の梨」のキャッチフレーズで皆様にご愛顧いただいております日田梨は青果だけでなくリキュール、ジュース、アイスシャーベット、ドレッシングなど、加工品としても愛されており、新たな加工品開発にも力を入れております。

JA おおいた日田梨部会では、毎年「梨加工品コンクール」を開催しています。本年は、「豊かな日田の四季」を感じる創作お菓子を募集します。

あなたのアイデアで、日田への愛で、季節感あふれる新しい”日田梨スイーツ”を作ってみませんか。多くの方々ご参加を心よりお待ちしております。

### 募集作品

#### 生の果実または加工原料\*を使った日田の四季を感じる創作お菓子

\*事務局が提供する原料使用（果汁、ピューレ、1/4サイズのカット、10mm角切り）

#### 【応募条件】

① 応募資格 日田を愛する心（プロの方でもOKです）。

#### ②募集期間

お申し込み：応募用紙にご記入のうえ、**9月27日（金）まで**に応募先までお送りください。

作品受付：平成25年10月8日（火）～ **平成25年10月9日（水）必着**

※生もの等については審査当日（10/10(木) 日田市役所）の朝の持ち込みも可能です。

#### ③応募先（お問い合わせ先）

〒877-1234 日田市天神町 535-1 JA おおいた日田梨部会 TEL(0973)26-3520

FAX(0973)26-3525

電話対応時間 9:00～17:00（平日）

※コンテスト用に、材料（青果、梨加工原料）をおわけします。ただし、事前にご連絡いただき、事務局指定の日に取りに来られる方に限ります。

梨加工原料は、9月6日までに必要量をお申し込みいただき、準備出来次第ご連絡します（量に限りがあり希望に添えない場合がありますのでご了承ください）。

※応募用紙はホームページからも入手できます→<http://www.hitnashi.com/>

#### 【審査】

① 審査基準：「季節感」「おいしさ」「オリジナル性」「商品性」など

② 審査日：平成25年10月10日（木）

③ 表彰：平成25年10月20日（日）開催の日田梨祭り会場内にて表彰予定。

#### 【各賞】 **最優秀賞：1名様（賞金・副賞）**

**優秀賞：2名様（副賞）**

**特別賞：2名様（副賞）**

**参加賞：出品者全員**

#### 【留意事項】

##### ① 応募作品

- ・申し込みの際は所定の応募用紙に記入の上、上記期日までにお送りください。
- ・作品には「春」「夏」「秋」「冬」のテーマを決めていただき、作品名を明記してください。
- ・出品作品は2点ご用意ください。※1出品物につき400g（400cc）程度×2点ご用意ください
- ・容器は出品物が漏れたりせず、破損しないものを使用してください。
- ・出品物の送料は応募者のご負担となります。あらかじめご了承ください。
- ・応募作品のレシピ使用に関する権利は主催者に帰属するものとし、日田梨販売促進用のレシピ集（印刷物）やホームページ等で公開すること等があります。

##### ②注意事項

- ・複数の応募も可能ですが、入賞は一人(グループ)1作品のみとします。参加賞も一人(グループ)1つとします。
- ・応募作品は容器も含めて返却いたしませんので、ご了承ください。
- ・輸送時は、宅配での冷蔵便を使用するなど鮮度保持に十分留意してください。傷み等により審査できない場合があります。
- ・応募者名・作品名を、報道機関等に公表することがあります。
- ・応募による個人情報は、当企画以外の目的に一切使用せず、適正に管理させていただきます

##### ③審査結果

- ・上位入賞者には別途連絡させていただきます。