

高校生限定

# 第6回 梨加工品コンクールの開催について

今年は『梨スイーツ甲子園』!!!

## — 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、日田梨スイーツ甲子園と銘打ちまして日田市内の高校生を対象にお菓子コンクールを開催します。是非ご参加ください。

### 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・玖珠地域の高等学校に通学する高校生。

#### ② 募集期間

お申し込み：応募用紙にご記入のうえ、**10月2日（木）まで**に応募先までお送りください。

作品受付：平成26年10月14日（火）～ **平成26年10月15日（水）必着**

※生もの等については審査当日（10/16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26年10月16日（木）

③ 表彰：平成26年10月26日（日）開催の日田梨祭り会場内にて表彰予定。

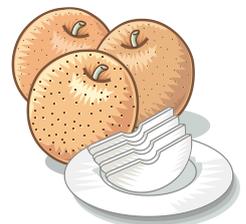
#### 【各賞】

**最優秀賞：1名様（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。

・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。

・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、入賞はお一人1作品のみとします。

・応募作品は容器も含めて返却いたしませんので、ご了解ください。

・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、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。

# 第6回梨加工品コンクール応募用紙

提出期限:10月2日(金) 提出先:JA おおいた日田梨部会  
FAX(0973)26-3525

氏名 <small>ふりがな</small>		年齢 才		受付記号(ここには記入しないでください)			
性別 男・女		住所 〒 ( )			学校名		
作品名							
加工原料の必要な場合は○を記入し希望数量を記入してください。 ※取りに来られる方に限り(複数選択可)				保存温度帯の区分 (いずれかに○)		募集要領をお読み いただきましたか (いずれかに○)	
① 果汁	② ピューレ	③ 1/4カット	④ 10mm角切り				
作品の搬入方法 (いずれかに○)		作品の到着・持ち込み予定日 (いずれかに○)					
宅急便	持ち込み	10月14日		10月15日		10月16日	
郵送		※10/16(審査当日)は別途指定する場所、時間に搬入となります					
出品作品のレシピ							
材料名・分量(完成品 400g分) (記入例) 1 梨(品種名:新高) 個(g) 2 グラニュー糖150g・・・etc				作り方(所要時間) (記入例) 1 梨はヘタを取ってミキサーにかける 2 鍋に梨、グラニュー糖を入れ弱火にかける・・・etc			
				所要時間		分	
P R	開発のきっかけ(ポイント)・工夫した点・特徴など作品のPRを記入してください						