



和東茶を食す。



宇治茶の郷 京都府和東町の茶畑

参加者募集

# 茶源郷 和東 お茶料理コンテスト

～令和にふさわしい茶文化の発信を目指して～

令和元年 **10月12日(土)** **会場** 和東町社会福祉センター 大ホール

**募集部門** ①お料理部門 ②お菓子部門 ③郷土料理(和東御膳)部門 **応募締め切り** 令和元年9月20日(金)

**受賞賞金** 〈グランプリ〉賞金 3万円 〈準グランプリ〉賞金 2万円 〈優秀賞〉賞金 1万円 (各部門ごと受賞者を決定)

※受賞メニューは、和東町 web サイトに掲載・来年度以降商品化し、和東郷土料理本に掲載予定



## ～茶源郷が育てたほんまもんのお茶「和束茶」～

京都府の南部に位置する和束町は、気象や土壌的に恵まれた条件を生かし、鎌倉時代から約800年間に渡り香り高い良質なお茶を栽培しており、現在も宇治茶の主産地です。山なりに広がる緑鮮やかな茶畑や森林、川や民家など日本の原風景をそのままに留め、お茶の文化を町全体で継承し続けるまさに茶源郷です。茶源郷和束では、お茶農家がそれぞれのこだわりで作るほんまもんのお茶「和束茶」を育てています。



### 茶源郷 和束 お茶料理コンテスト

お茶の町和束。その景観の素晴らしさとお茶の美味しさで名高い和束町に来られる皆様を、郷土料理やお茶尽くしの料理でもてなしたい。そのような声が和束内外から多く出てきています。そこで今回和束町ではオリジナリティあふれる郷土料理やお茶料理のレシピを募集します。グランプリ作品は和束町グルメとして商品化を予定しています。



#### 募集要項

- <応募資格> 学生・一般及び調理従事の方等、プロ・アマ問いません。また、応募は個人・グループを問いません。グループ等の場合は代表者1名を応募者とします。
- <応募条件> 1.和束茶を使用した和束茶の特徴を生かしたレシピ。  
2.お料理、お菓子、郷土料理（和束御膳）の三部門から競っていただきます。  
3.作品は未発表のものに限ります（今後発売予定のものは可）。  
4.応募作品は、お1人様1点とさせていただきます。  
5.応募作品の映像、出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。
- <審査項目> お料理部門・お菓子部門・郷土料理（和束御膳）部門（各部門書類審査のうえ、3名ずつ最終審査会進出）
- <審査項目> ・美味しさ・オリジナリティ・お茶の使い方・郷土料理としての魅力に富むもの・SNS映えるもの
- <受賞賞金> グランプリ 賞金3万円 準グランプリ 賞金2万円 優秀賞 賞金1万円（各部門ごと受賞者を決定）  
※受賞メニューは、和束町webサイトに掲載・来年度以降商品化し、和束郷土料理本に掲載予定
- <応募締切> 令和元年9月20日（金）17:00 必着
- <応募方法> 所定の応募フォームに必要事項とレシピを記入し画像を添付したものを、担当者（プロペックス株式会社 池田祥子）のメールアドレス：ikeda@propex.co.jp にお送りいただくか、和束町地域力推進課までご持参ください。応募フォームの到着をもって応募完了とします。※応募フォームは町のホームページよりダウンロードいただくか、和束町地域力推進課に配置したものをご利用ください。
- <お問い合わせ先> プロペックス株式会社 担当 池田 TEL 070-5507-1359 e-mail ikeda@propex.co.jp
- <その他> ①応募内容（名称・レシピ・料理完成写真・コメントなど）は、未発表、第三者の著作権等、商標権等は一切侵害していないものに限ります。②表彰作品のネーミングを含むすべての著作権及び応募写真の使用権は主催者に帰属します。③コンテスト関係者の応募はご遠慮ください。④コンテスト応募者の個人情報をご本人の同意なく利用目的以外の利用は致しません。

#### 審査の流れ

応募締切

令和元年9月20日（金）17:00 必着

書類審査

選考結果は令和元年9月27日（金）にメール又はお電話にて通知します。

最終審査会

令和元年10月12日（土）13:00～ <会場>和束町社会福祉センター

書類選考から各部門の優秀作品3点（3人）合計9人が最終審査会に進みます。最終審査会への選抜作品は、1時間以内で調理（半製品または完成品を持ち込み再調理や加熱も可）し、審査に提出します。審査は、レシピ、プレゼンテーション及び試食等により行います。（詳細は、最終審査会の進出者にご連絡します。）※和束町までの交通費は上限を10,000円として支給いたします。