



決勝審査員  
&MCで  
参加!



中島 浩二

福岡県芦屋町にて 鯖を使ったレシピを大募集



# 芦屋 さわら レシピコンテスト 2023

2023年  
2月28日(火)必着

- 応募資格** 他との併願及び盗作は厳禁です。  
プロ部門での応募は、飲食店等の事業所単位でご応募ください。
- 応募方法** Webで応募の場合 右上の二次元バーコードを読みとりweb上のフォームで送信して下さい。  
FAXで応募の場合 裏面を記入いただき、FAXで送付して下さい。  
郵送で応募の場合 裏面を記入いただき、郵送して下さい。(郵送先は裏面をご覧ください。)

- 審査スケジュール**  
2023年2月28日(火) 募集締切  
※3月1日(水) 一次審査 ※通過者には直接連絡、その他の結果はfacebookなどで発表致します。  
※3月12日(日) 決勝審査会開催 ※結果は発表をもってかえさせていただきます。
- 審査基準** おいしさ、見た目、つくりやすさ、独創性、ご当地らしさ  
※同様のレシピの場合は、抽選で選ばさせていただきます。

- 賞品**  
プロ部門(1名) \_\_\_\_\_  
●さわらプレゼント ●メディア等でのお店をPR  
一般部門(1名) \_\_\_\_\_  
●さわら 1kg プレゼント ●芦屋町特産品セット(1万円相当)

### さわら提供協力店

- 生き生き市場 Good Smile はまゆう内魚力水産 (福岡県遠賀郡芦屋町船頭町 1-11 ☎093-223-0201)
  - とと市場 (福岡県遠賀郡芦屋町山鹿 808-7 ☎093-223-0535)
  - 生鮮館 フラップ内ハッ繁鮮魚店 (福岡県遠賀郡芦屋町山鹿 106-1 ☎093-221-4725)
  - 産地直送市場 海と大地 (福岡県北九州市若松区響町 3丁目 1-34 ☎093-771-2222)
  - マル五 (右のバーコードを読み取り、注文してください。冷凍鯖の発送をお受けします。)
- ※仕入れ状況によっては、さわらの品揃えがない場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

マル五ヤフーショッピング店





Q1 応募部門をお選びください。※飲食店などに従事されている方は、原則プロ部門でご応募ください。

プロ部門 ・ 一般部門

Q2. レシピ名称をご記入ください。

Q3. レシピの原材料をご記入ください。(原材料名、分量・グラム数 等)

※基本的には1人前分をご記入ください。複数名分の場合は、人数をご記入ください。

Q4. レシピの手順をご記入ください。

※ステップ1、ステップ2などの形でご記入ください。※写真等をお送りになりたい場合は、別途ご相談ください。(事務局 E-mail に送付可能)

Q5. お名前、住所、電話番号、E-mail アドレス等をご記入ください。

※プロ部門でご応募の方は、お名前の欄に、店舗名をあわせてご記入ください。

フリガナ		年齢	
お名前		携帯電話番号	
ご住所		FAX 番号	
E-mail		決勝 (3/12) への参加可否	参加可能 ・ 参加は難しい

※本用紙にご記入いただいたお客さまの情報およびお問い合わせの内容については、主催者で保存し、本企画の運営や頂戴したお問い合わせへの回答のために利用させていただきます。

【問い合わせ先】 芦屋町役場 産業観光課 ☎093-223-3542