

江戸東京野菜 都内高校生 料理コンテスト

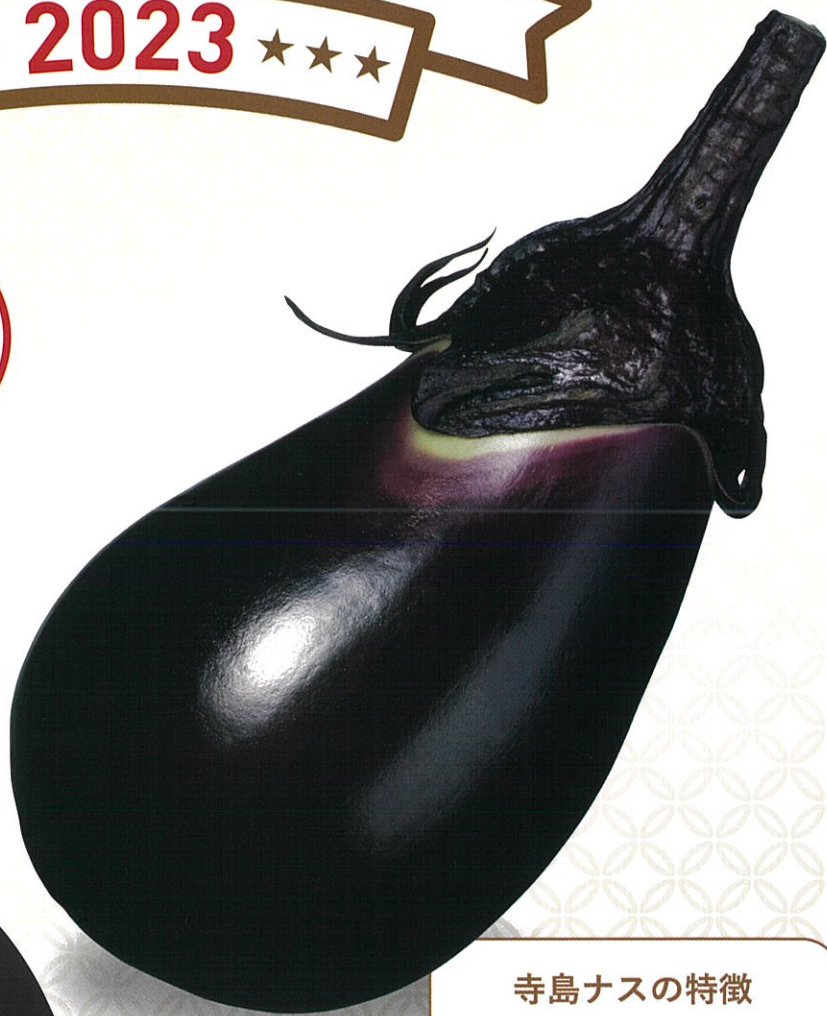
★★★★ 2023 ★★★★★

今年のお題は
寺島ナス!

参加申込は
6月30日(金)まで

江戸東京野菜とは

江戸時代。参勤交代で江戸に暮らす大名たちは、懐かしいふるさとの野菜が食べたいと、地元から野菜のタネとともに野菜作りの名人を呼び寄せ、江戸の下屋敷で育てました。時は流れ高度成長期以降、大量生産に適したタネ以外は途絶える運命でしたが、奇跡的に江戸時代からの「在来種の命のリレー」を受け継いでいるのが「江戸東京野菜」です。



寺島ナスの特徴

- 1 通常のナスよりもやや小ぶりで、皮が固い。
肉質がしっかりしていて、加熱調理するとトロツと柔らかくなる。
- 2
- 3 6月下旬～10月頃まで収穫が可能で江戸東京野菜としては生産量が多い。

江戸東京野菜 都内高校生料理コンテスト2023

コンテスト 募集要項

江戸東京野菜【寺島ナス】を使った、オリジナルレシピ大募集!

■応募資格■

- ①東京都内の高等学校・高等専門学校に通う生徒、個人またはグループ(1組3名まで)であること。
- ②オンラインにて動画を視聴できる環境があること。
- ③10月22日(日)に都内で行われる実技審査会に参加し、調理・プレゼンテーションが行えること。
- ④10月29日(日)に都内で行われる表彰式に参加できること。

■応募条件■

- ①【寺島ナス】を使用した未発表のオリジナルレシピに限ります。
- ②下準備から盛り付けまでを90分以内で調理できるレシピとします。
- ③レシピは4人前計算で【寺島ナス】100g以上(2~3個)を使用してください。
- ④【寺島ナス】以外の食材は、江戸東京野菜に限られません。
- ⑤材料費は、提供する【寺島ナス】以外で4人前で上限2,000円程度とします。
- ⑥グループ参加の場合は、同一校内に限ります。
- ⑦応募レシピは、1名(1組)で1作品に限ります。

【寺島ナス】は、JA東京中央会から無償提供いたします。

※天候不順等、寺島ナスの生育状況により提供数を調整させていただく場合がございます。

■審査基準■

- ①江戸東京野菜について理解しているか。
- ②寺島ナスの特徴を理解しているか。
- ③独自のアイデアや工夫はあるか。
- ④食べてみたくなるレシピになっているか。



▲寺島ナス

コンテスト 流れ

江戸東京野菜
を動画で学ぶ

エントリー
する

【寺島ナス】
が届く

オリジナル
レシピを
開発する

レシピと料理
写真を送る

参加申込 方法

コンテストホームページ(右記QRコードまたは以下のアドレス)の「エントリーフォーム」に必要事項を入力の上送信、または「エントリー用紙」をダウンロードして、必要事項を記入の上郵送で事務局へお送りください。(6月30日(金)までにお申し込みください)



コンテスト 応募方法

コンテストホームページから、応募用紙をダウンロードして、作品名、作品のコンセプト、材料、作り方、材料費概算等の必要事項を入力し、作品の写真を添付の上、Emailまたは郵送で事務局へお送りください。(9月8日(金)までにご応募ください)

コンテストホームページ <https://edotokyoyasai.main.jp/>

審査方法

■レシピ(書類)審査■

優秀作品を8作品選出

9月15日(金)

■実技審査■

優秀作品に選ばれた8作品を、会場にて調理・プレゼンテーションを行い、審査員が試食し5作品を選出

10月22日(日)

エコール 辻 東京(東京都国立市)

■審査発表■

審査発表
・表彰式

10月29日(日)

東京国際フォーラム
(東京都千代田区)

表彰

優秀賞 賞状 + Amazonギフト券(3万円)

第2位 賞状 + Amazonギフト券(2万円)

第3位 賞状 + Amazonギフト券(1万円)

特別賞(2作品) 賞状 + Amazonギフト券(5千円)

【お問い合わせ】

〒104-0061 東京都中央区銀座2-14-9 GFビル2階
(株)STORY内 「江戸東京野菜」料理コンテスト事務局
jimukyoku@x-story.co.jp
TEL03-6260-6808 (平日10:00~17:00)
FAX03-6228-4552

■受賞作品に係る一切の権利は主催者に帰属するものとします。■コンテスト応募に伴う個人情報は本事業の目的以外には使用いたしません。
■受賞に伴い新聞・テレビ・インターネット等に学校名や氏名、写真が掲載される場合がございます。あらかじめご了承ください。
■新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、実施内容を変更する場合があります。

■主催: JA東京中央会

■後援: 辻調理師専門学校・一般社団法人日本食文化会議 ■協力: 株式会社日本農業新聞 ■企画制作: 株式会社STORY