

山口県

エシカルレシピ コンテスト

レシピ 募集!!



料理で社会をより良くする。 “エシカル”なレシピを募集します。

「エシカル消費(倫理的消費)*」とは、環境、人や社会、地域のことなどに配慮して作られたものを積極的に購入したり使用したりする、思いやりのある“やさしい消費”のこと。

私たちは、モノを通じてつながっています。一人ひとりが日々の消費を通じて、地球温暖化などの環境問題、貧困や児童労働などの社会問題を解決する、一端を担うことができます。

それはお家のキッチンからも始めることができます。

ぜひあなたなりの“エシカル”なレシピを考えてみてください。

*地域の活性化や雇用なども含む、人や社会、環境に配慮した消費行動(消費者基本計画)



例えば……
こんなレシピ!

- 規格外野菜等利用、
- 認証ラベル製品使用、
- 産地消費レシピ、
- 伝統野菜のアレンジレシピ、
- エコなレシピ、
- 残り物を利用、
- 1世国の文に配慮したもの



応募資格

山口県内に居住または通勤・通学されている方
(団体での応募も可)

応募要領

「エシカル消費」に関する、自作・未発表の料理レシピを
WEB上の専用応募フォームまたは郵送にてお申し込みください。

▶ 応募フォームの場合

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a12100/syouhi/yamaguchiethical.html>

上記サイトにアクセスいただき、リンク先の応募
フォームの各項目にもれなくご記入の上、送信ください。



材料(1人分)

- 豚肉(薄切り)……90g
- 塩コショウ……少々
- じゃがいも……50g
- トマト……10g
- ピーマン……小さじ1/2
- 油……小さじ1
- しょうゆ……小さじ1
- 酒……小さじ1/2
- みりん……小さじ1/2
- 水……小さじ1
- ピザ用チーズ……20g

作り方

1. 豚肉は塩コショウしておく。
2. じゃがいもは皮をむいて薄切りにし、電子レンジ2分(500W)加熱する。トマト、ピーマンは薄切りにする。
3. フライパンに油をひき、豚肉を焼く。
4. 両面に焼き目が付いたら、じゃがいも、トマト、ピーマンのせ、しょうゆ、酒、みりん、水をフライパンに入れ、沸騰させる。
5. 弱火にしチーズをのせ、溶けるまで蓋をして蒸し焼きにする。

調理時間: 約30分
費用(1人分): 約400円

▶ 郵送の場合

次の項目を明記し、料理の完成写真を添付して下記までお送りください。

- 料理タイトル
- 材料(1人分 特別な使用器具があれば記載)
- 作り方
- 調理時間
- およその費用(1人分)
- エシカルなポイント
- 工夫した点
- お名前・年齢・性別・ご職業または学校名・ご住所・電話番号・メールアドレス

〒753-0831 山口県山口市平井600-9 トウヨウヒライビル202
株式会社スイッチボックス内 山口県エシカルレシピコンテスト運営事務局

※団体の場合、代表者の情報を記載ください。※いただいた個人情報は、本業務運営のためのみに使用させていただきます。
※優秀賞受賞レシピ考案の方は、表彰等において居住市町名、氏名(団体応募の場合は団体名含む)、年齢を公表させていただきます。
※応募された作品は、山口県ウェブサイトや、各種啓発等に活用させていただくことがあります。

応募締切 2020年9月30日(必着)

選考方法

一次審査/書類審査(10月予定)5品程度選考
二次審査/試食審査(12月予定)調理師による料理実演及び考案者によるレシピ説明

主催



山口県

山口県消費生活センター

山口県山口市滝町1-1
TEL:083-933-2608



[運営事務局] 株式会社スイッチボックス TEL:080-3874-3005(受付/平日 10:00~18:00) E-mail:ethical@switchbox.jp



表彰

- 最優秀賞(1名)
- 優秀賞(2名)
- 佳作(2名)

副賞: 山口県産農林水産物等
カタログギフト他

