

水揚げ日本一！

第9回

下関漁港

あんこう 学生料理グランプリ

応募
締切

令和9年

1/15

金 必着

審査員
特別賞受賞
レシピ

あんこうの
しっとりパンケーキ
ザククリーム添え

グランプリ
受賞レシピ

ピリツと辛い！
あんこう豆腐坦々スープ

準グランプリ
受賞レシピ

あんステ

準グランプリ
受賞レシピ

あんちり



募集テーマ

下関のソウルフードへ！
家で食べたい
私のあんこう料理

※写真は第8回の
受賞作品です。

応募対象 下関市内の学校に通学する学生、生徒
※個人での参加に限る。

応募要領

〈募集テーマ〉「下関のソウルフードへ！家で食べたい 私のあんこう料理」

〈要件〉①下関漁産のあんこうを使用する料理
②独自に創作した料理
③レシピは2人前とし、作品に係る経費は1人前あたり1,500円程度
④調理時間は30分以内(全てこの時間内で完成できるもの)
⑤あんこうは下処理を終えた状態のものを使用
使用するあんこうの部位は自由(身、肝、胃、皮、ヒレ、エラ等)
※加工品などを使用する際はレシピに明記すること。

審査

- 1次審査(書類審査)
レシピを中心に全体のバランスを考慮の上審査を行い、1次審査通過者(8名以内)を選出する。
1次審査通過者には、令和9年1月29日(金)までに通知する。
- 2次審査(実技審査)
下記の日時及び会場において、1次審査通過者によりオープンキッチンで調理実演を行い、審査員による試食審査を行う。
〈日程〉令和9年2月6日(土)10:15(調理開始時間)
〈会場〉下関市地方卸売市場唐戸市場魚食普及センター
下関市唐戸町5番50号
電話 083-231-1440(下関市市場流通課)

※感染症の流行等に伴い変更となる場合があります。

審査基準

テーマに沿って

- おいしさ(あんこうの持っている特性が美味しく活かされ、消費拡大に貢献できるか。)
 - アイデア(色合いや盛り付け、効率的に調理できる工夫があるか。)
 - メニュー化(食べてみたい、作ってみたいと思うレシピとなっているか。)
- などの項目について総合的に採点します。

表彰

- グランプリ(1点)……賞状、副賞(選べる調理器具3万円相当、あんこうセット)
- 準グランプリ(2点)……賞状、副賞(「ぶちうま」山口「カタログギフト、あんこうセット」)
- 審査員特別賞(1点)……賞状、副賞(あんこうセット)
- 参加賞(2次審査出場者全員)

※グランプリ受賞作品等は、次年度、全国漁業協同組合連合会主催のシーフード料理コンクールに推薦する。

- ・シーフード料理コンクールの募集テーマによっては、受賞レシピにアレンジを加えてもらう可能性がある。
- ・書類審査を通過した場合、東京会場で実技審査となる。本人(1名分)の旅費、宿泊費は主催者から支給予定。同伴者がいる場合は、当協議会から同伴者1名分の旅費、宿泊費を支給する。

審査員

下関市食生活改善推進協議会
割烹旅館 寿美礼
(一社)山口県調理師団体連合会
おぼんざい屋 永
下関中央魚市場(株)
山口県以東機船底曳網漁業協同組合
下関水産物卸協同組合

会長	家根内 清 美
代表取締役社長	和田 健 資
理事	中 越 祐 一
店主	藤 本 法 子
代表取締役	波 田 慎 治
代表理事組合長	宮 本 洋 平
副理事長	末 永 智 裕

応募方法

応募用紙に必要事項を記入のうえ、作品のカラー写真1枚を貼付し、下記住所へ郵送するか、下記URL掲載の応募用紙をダウンロードし、Eメールに添付して送付すること。

〈応募先〉

①郵 送/〒750-0067 下関市大和町1-16-1
下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会事務局(下関水産振興局内)

②Eメール/a16401@pref.yamaguchi.lg.jp

〈応募締切〉令和9年1月15日(金) 必着

下関おきそホームページ

<https://shimonoseki-okisoko.amebaownd.com/>

下関おきそ

検索

