

舌を巻く美味しさ待っています。

ジビエ料理 コンクール

ジビエ料理とは

野生のイノシシやシカなどのお肉を使う料理のことをいいます。福岡県では、県内で捕獲された野生のイノシシ・シカを食肉として活用し、地域の特産品、観光資源とすることで、地域の活性化につなげることを目指しています。

家庭でできる ジビエ料理大募集!!

プロの料理人、プロを目指す学生、
料理が得意な方、初心者の方も大歓迎！
あなたのレシピで、ジビエの世界が変わる！かも!?

ジビエ料理が
楽しくなる!!
優秀作品【副賞】
スキレット
がもらえる!!

老舗有名ブランドの
スキレットです。
その他、各賞も
あります!!

応募要項

- 材 料/福岡県産の野生のイノシシ・シカのいずれかを必ず使用してください。その他の食材は自由です。
- 調理時間/60分以内
※下ごしらえの時間を含む
- 応募締切/2017年1月15日(日)
- 応募方法/裏面の専用フォームおよび、写真を右記のいずれかの方法で送付して下さい。

【送付方法】

- メールの場合 ... gibier@idea-p.co.jp
- FAXの場合 092-739-6081
- 郵送の場合
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4丁目2-36 天神第一ビル 4F
イデアパートナーズ(株)内
「福岡県ジビエ料理コンクール」係

① 書類審査

審査通過者には2017年1月23日(月)までにご連絡いたします。

② 実技審査

書類審査入選者による実技審査を行い、受賞作品を決定します。

開催日:2017年2月4日(土)

実施会場:食文化スタジオ(福岡市中央区浄水通2-14)

③ 選考・審査基準

- おいしさ/ジビエの持つ特性が十分活かされているか。
- 独創性/アイデア、オリジナリティがあるか。色合い・盛り付けの取り合わせ。
- 普及性/ジビエの消費拡大に貢献できるか。効率的に調理できる工夫がされているか。

などの項目について総合的に採点します。

◎ 福岡県産ジビエ肉購入場所

■四季犀館(みやこ町) ■道の駅むなかた ■道の駅勸遊舎英彦山(添田町) ■イオン九州(株)(甘木店、直方店、福岡店、穂波店、マリナタウン店、イオンスタイル笹丘店) ■マックスバリュ九州(株)(黒崎店、直方新入店、くりえいと宗像店、筥崎宮前店、那珂川店) ※許可を受けた食肉処理場で正しく処理された食材を使いましょう。

主催/ふくおかジビエ研究会・福岡県

詳しくは Facebookも
要チェック!



福岡県ジビエ講座in福岡

ジビエを体験できる教室を2017年2月4日、食文化スタジオにて開催!

参加希望の方は左記レシピ送付先に下記情報をお送り下さい。①お名前 ②参加人数 ③ご連絡先(メールまたはお電話、FAX。詳細をお伝えするために使用します)福岡県ジビエ料理講習会事務局 宛まで