

韓国農水産食品流通公社 (aT センター) 優勝者に韓国旅行が当たる「韓国食品アレンジレシピコンテスト」 10月20日(火)より実施

～決勝進出者5名のレシピはLINE@上で投票を受付～

韓国農水産食品流通公社 東京支社は、韓国産食材を使用したオリジナルレシピをホームページ上 (URL : <http://www.atcenter.or.jp/event/recipe.php>) で募集する「韓国食品アレンジレシピコンテスト」を本日10月20日(火)より開始します。優勝者には1組2名で行ける韓国2泊3日の旅をプレゼントします。

■「韓国食品アレンジレシピコンテスト」について

本イベントは10月20日(火)～11月16日(月)の期間中に、韓国産食材を使用したオリジナルレシピの完成写真と簡単な作り方を、韓国農水産食品流通公社が開設する特設ページ (URL : <http://www.atcenter.or.jp/event/recipe.php>) に登録してくれた応募者の中から優勝者を選出するコンテストで、優勝者を含む上位25名には豪華賞品をプレゼントします。決勝戦に進んだ応募者5名のレシピは、韓国農水産食品流通公社 LINE@ (ID : @atcenter) のホームにて紹介される予定で、LINE@登録者は該当レシピへのいいね!を通じて投票することができます。LINE@上の投票結果も、ポイントとして審査に反映され、優勝者にはペアでいける2泊3日の韓国旅行をプレゼントします。

■「韓国食品アレンジレシピコンテスト」概要

- 募集期間 : 10月20日(火)10時～11月16日(月)17時まで
- 募集内容 : 韓国産食材を使用したオリジナルレシピの完成写真と簡単な作り方。
※50分以内に作れるレシピ
- ホームページ : <http://www.atcenter.or.jp/event/recipe.php>
- 賞品 : 優勝 : 1名(ペアで韓国旅行)
準優勝 : 1名(韓国料理店お食事券3万円分)
3位 : 3名(プレミアム韓国料理セット)
優秀賞 : 20名(韓国食品セット)
- 応募方法 : 投稿ページ (URL : http://www.atcenter.or.jp/event/recipe_entry.php) から応募可能。※何度でも応募が可能
- 審査の流れ : 【第1次審査 = 決勝戦進出レシピを審査 =】11月17日(火)～11月19日(木)
【決勝進出者5名、優秀賞20名への通知】11月20日(金)
【決勝戦】12月3日(木)14時30分～17時 @緑が丘文化会館(自由が丘)
※決勝進出者5名は、実際に会場での調理が必要。審査員試食後、優勝者を決定
【結果発表】12月3日(木) ※WEB上での発表は12月中旬予定
- 審査員 : 韓国料理研究家 崔 誠恩(チェ ソンウン) 他

■ 審査員紹介：韓国料理研究家 崔 誠恩（チェ ソンウン）

1959 年生まれ。韓国（大韓民国）・ソウル市出身。

韓国朝鮮王朝の宮中料理を担当した祖母の影響を受け、伝統的な韓国料理を学ぶ。

1982 年ソウル大学校農科大学卒業。

1985 年渡日。

現在、JKフード株式会社の企画室長、有限会社崔さんのキムチ代表。

韓国料理研究家、また伝統のキムチ文化を日本に伝える在日本キムチ文化研究所

所長として各地で講師として活動。テレビ、情報誌などのメディアでも活躍中



■ 韓国農水産食品流通公社 について

韓国農水産食品流通公社は韓国農林水産食品部傘下の準政府機関として、韓国産農水産食品の価格安定や流通改善、輸出振興、食品産業の育成に関する政府政策と事業を遂行しています。

日本では東京と大阪支社を置き、情報調査、販促広報、取引斡旋、食文化普及などの活動を通して韓国産農水産物や食品の販路拡大に努めています。

■ 韓国農水産食品流通公社 東京支社 概要

商号 : 韓国農水産食品流通公社

支社長 : 裴 龍虎

所在地 : 〒160-0004

東京都新宿区四谷 4-4-10KOREA CENTER 5F

TEL : 03-5367-6656

業種 : 団体・連合会・官公庁・自治体

上場先 : 未上場

従業員数 : 50 名未満

会社 HP : <http://www.atcenter.or.jp/>

■ 韓国農水産食品流通公社 LINE@概要

LINE@名 : 韓国農水産食品流通公社

LINE@ ID : @atcenter

韓国農水産食品流通公社 LINE@ ホームページ: <http://www.atcenter.or.jp/line/>