

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT  
2019

ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

「味覚の一週間」®  
第8回 インターナショナルONIGIRIコンクール  
おにぎりで出会う食文化



子どもの味覚教育活動に取り組む「味覚の一週間」®は  
第8回「味覚の一週間」®インターナショナルONIGIRIコンクールを開催いたします。  
日本と他国のさまざまな食材を使った食文化が交差する「おにぎり」のレシピを世界中から募集し  
食の多様性を提案いたします。  
「味覚の一週間」®公式サイトからご応募ください。

[www.legout.jp](http://www.legout.jp)

お問い合わせ先

「味覚の一週間」®実行委員会インターナショナルONIGIRIコンクール  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 株式会社ヴィジョン・エイ内  
Tel:03-3402-5616 Fax:03-3402-5452 Mail:info@legout.jp URL:www.legout.jp





# 「味覚の一週間」® 第8回 インターナショナルONIGIRIコンクール おにぎりで出会う食文化



## 応募資格

プロアマ、年齢、国籍は問いません。



## 応募期間

2019年8月1日（木）～9月13日（金）



## 応募方法

「味覚の一週間」® 公式サイト [www.legout.jp](http://www.legout.jp) 内  
「インターナショナルONIGIRIコンクール」ページ上のフォームより  
応募。サイトからアクセスができない場合はご一報下さい。



## 応募条件

- ① 2019年10月14日（月・祝）に開催される最終選考会（一次審査通過者）に参加可能であること。  
※往復交通費は実行委員会負担。海外からの最終選考会参加者には、交通費に加えて宿泊費2泊分提供。
- ② 食材費が500円程度のものであること。
- ③ 調理時間が30分以内であること（炊飯時間は除く）。
- ④ 中の具がわかるような写真を添付すること。



## 審査員

服部 幸應（学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長）  
江上 栄子（江上料理学院 学院長）  
田村 隆（「日本料理 つきぢ田村」田村三代目）  
藤野 真紀子（料理研究家）  
堀口 美恵子（大妻女子大学短期大学部 教授）  
小池 理雄（三代目小池精米店 店主）  
ステファン・ダントン（「おちゃらか」代表）  
生田目 早苗（東京ガス株式会社 食情報センター 所長）  
（予定）

（敬称略・順不同）



## 賞品

- 優勝 ストブ「la cocotte de GOHAN」および  
五ツ星お米マイスター小池理雄セレクト  
季節のお米お届け 1名
- 2位 ネスプレッソ「Essenza Mini」（コーヒーメーカー） 1名
- 3位 ツヴィリング「マルチパーパスナイフ」 1名
- 最終選考会参加賞  
八木長「だしセット」  
伯方塩業株式会社「伯方の塩®詰合せ」  
東京ガス「パッチョ&電パッチョグッズ詰合せ」



## 審査方法と結果発表

一次審査（書類選考）通過者10名が最終選考会に進出。  
実技審査を経て同日結果発表。

◆一次審査結果:2019年9月24日（火）通過者のみに直接通知。

◆最終選考会: 2019年10月14日（月・祝）  
11:00～16:00（予定）

会場：「まるごとにつぼん」Cooking Studio  
（東京都台東区浅草2丁目6-7）

アクセス：

東京メトロ銀座線浅草駅 1出口より徒歩10分  
都営浅草線浅草駅 A3出口より徒歩10分  
つくばエクスプレス浅草駅 A1出口より徒歩1分

※ 一次審査（書類選考）通過者には個別にお知らせします。  
それ以外の方へのお知らせはありませんのであらかじめご了承ください。



## 入賞作品の公表

「味覚の一週間」®公式サイトおよびFacebook ページ  
協賛各社 WEBサイト



三代目小池精米店、伯方の塩業株式会社、海苔で健康推進委員会、株式会社八木長本店、羅臼漁業協同組合



ゆたかなころは、  
ゆたかな味覚から。