



— おおとり シマ 鳳に守られた宝ぬ村 よみたん —

第3回

読谷を味わう

あなたのレシピがシェフとのコラボで
ホテルのメニューになります。

沖縄県産の食材を使い、読谷村に代々受け継がれてきた家庭料理のレシピや
読谷村をイメージするような自慢のお菓子レシピなどを募集いたします。
美味しくて読谷村ならではのレシピをお待ちしています。

料理&お菓子レシピ コンテスト

- | | | | |
|---------|------------|-----|--------------------------------|
| 最優秀レシピ賞 | 料理部門・お菓子部門 | 各1名 | レシピ採用+ディナー券(ペア)+ホテル宿泊ご招待(ペア) |
| 優秀レシピ賞 | 料理部門 | 1名 | レシピ採用+ディナー券(ペア) |
| 読谷村長賞 | | 1名 | やちむん(北窯・與那原 正守 氏作) |
| 参加賞 | | | ランチ券(ペア)(書類審査を通過され、本審査に参加された方) |

【募集内容】

料理、お菓子ともにジャンルを問わず、沖縄県産食材(紅芋、パパイア、マンゴー、へちま、島らっきょう、紅豚、島豆腐、泡盛など)を使用した、創造性豊かな料理。

【参加資格】

読谷村在住の方に限ります。ただし、2015年6月20日(土)の本審査にご参加いただける方。

※プロ、アマ、年齢の制限はございません。参加費無料。

※18歳未満の方は保護者と一緒にご参加ください。

【募集期間】

2015年4月4日(土)～5月23日(土)受付分まで

【応募方法】

1名様1点のご応募とさせていただきます。

募集用紙(裏面)に料理の写真を添付いただき、必要事項をご記入のうえ下記住所へ郵送、または電子メールにてご応募ください。

※ホテル日航アリビラまで直接お持ちいただいても構いません。

ホテル日航アリビラ「読谷を味わう」「料理&お菓子レシピコンテスト」事務局

〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600 TEL098-923-2015 FAX098-982-9150 Eメール alivila_recipe@alivila.co.jp



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

ホテル日航アリビラ“読谷を味わう”「料理 & お菓子レシピコンテスト」申込書

タイトル：

☐ 料理部門 ☐ お菓子部門

アピールポイント

写 真

材料・分量（ 人分）	作り方

ふりがな お名前：	住所：
性別： 男・女	年齢：
	電話番号：

【食材費】

1,000 円以内 (1 人前、料理 1 皿)

【選考基準】

①沖縄県産食材(紅芋、へちま、島らっきょう、紅豚、島豆腐、泡盛など)を使用していること。

②読谷を感じる料理やお菓子であること。

③味、盛り付け、ネーミング

【選考方法】

■書類審査：料理写真、レシピ、必要事項を記載した応募用紙に基づき書類審査を行います。書類審査を通過された方は 5 月 30 日（土）までにホテルよりご連絡させていただきます。(本審査参加者 8 名)

■本審査：ホテル日航アリビラ本審査会場にて、審査用(展示用・撮影用)と審査員 10 人分(各ひとくちサイズ)の試食を作っていただき審査を行います。
本審査日時 2015 年 6 月 20 日(土)10:30～13:30<調理時間 1 時間>

【備考】

最優秀レシピ、優秀レシピに選ばれたお料理とお菓子は、ホテル日航アリビラのレストランやラウンジで期間限定メニューとして採用させていただきます。

コースメニューの一部またはブッフェメニューとしてシェフによるアレンジを加えさせていただきます場合がございます。

※応募者の個人情報は、コンテストの目的以外には使用いたしません。

また、ご応募いただきました作品および書類審査を通過されました方のお名前・顔写真は、主催者が P R や販売促進を目的としたイベント、印刷物、Web サイトへの掲載など多目的に使用させていただきますので予めご了承ください。

応募締切 2015 年 5 月 23 日(土)必着