

伊豆諸島の特産野菜をPR 「明日葉メニュー開発部」発足のご案内

公益財団法人東京都島しょ振興公社は6月18日、伊豆諸島の特産野菜「明日葉」の認知向上と、農産業の活性化を目的とした、「明日葉メニュー開発部」を発足致します。

明日葉はセリ科の多年性植物で、原産地は大島、三宅島、八丈島をはじめとする伊豆諸島と言われています。江戸時代から諸島特産の「薬草」として広く使われてきました。

その健康野菜をもっと家庭の食卓に使ってもらいたい、味わってもらいたい、という思いから、島内外、プロ、アマチュアを問わず、広く明日葉を使ったオリジナルメニューを公募します。

伊豆諸島の特産野菜を広めよう・「明日葉メニュー開発部」企画概要

名称:「明日葉メニュー開発部」(グランプリ選出形式のレシピコンテスト)

募集期間:2011年6月18日(土)から12月31日(土)まで

募集方法:東京愛らんど応援隊ホームページ <http://www.islands-love.com/> で公開掲載制の応募選考を実施します。

投稿条件:1、明日葉の使用について

食材として使えるものは、生葉や茎、メニューの1材料となりえる加工品(粉末、麺類、飲料ほか)

2、部門

①ご飯 ②おかず ③パン類 ④麺類 ⑤菓子類 ⑥その他

3、メニューの投稿について

- ・投稿は必要事項を全て記入し、ホームページ管理者による承認を得た後に、掲載されます。
- ・期間中、同一応募者が複数回、複数部門にまたがる投稿を行うことも歓迎します。
- ・基本的に投稿者本人が考案したオリジナルメニューに限ります。
- ・考案者の許可をもらったことを明記し、代理人が投稿する場合はその限りではありません。
- ・万一篇文章や料理写真において著作権や肖像権の侵害があった場合は、メニュー掲載の削除対象となり、投稿資格を失います。また、レシピを公開することで他に迷惑や著しい損害を与える場合も削除の対象となります。

投稿者資格:個人、団体、島内在住か否かは問わず、広く募集します。

ただし、応援隊メンバー(Twitter応援隊を除く)の投稿、調理師免許を保有するプロは「受賞」の対象にはなりません。投稿は大歓迎です。

選考賞金:各6部門から金賞・銀賞・銅賞1作品ずつを選定し、入選とします。発表はホームページ上で1月末を予定。さらに、金賞受賞メニューを「部門代表」として選出、2012年2月中旬に開催予定の「グランプリ審査発表会(仮)」にてグランプリメニューを決定します。

グランプリ(1作品)..... 賞金10万円と記念品、「東京愛らんど」店舗でのメニュー化を検討

金賞(1作品×6部門)..... 賞金2万円と記念品

銀賞(1作品×6部門)..... 賞金1万円と記念品

銅賞(1作品×6部門)..... 記念品

その他、各島が選ぶアイデア賞などを用意しています。

審査基準: 下記5項目を審査基準とします。評価配分は均等に行います。

- 1、明日葉の食材の魅力を活かしたメニューか
- 2、明日葉をふんだんに使ったメニューか
- 3、メニューに創意工夫があるか
- 4、誰にでも作りやすい(普及しやすい)メニューか
- 5、おいしいか
- 6、伊豆諸島のご当地料理として観光客に紹介したいか

審査員: 料理研究家(専門家)、応援隊メンバー(Twitter応援隊含む)、各島JAや漁協、商工会など島しょ関係者、マスコミ、島しょ振興公社職員など

- 発表までの流れ: 1、明日葉メニューの投稿と応募(6月18日土曜日～12月31日土曜日)
2、入選メニューを選定し、ホームページ上で発表(2月1日水曜日)
3、各部門の金賞メニュー6作品でグランプリ審査、最終選考と試食会を開催(2月中旬)
4、グランプリの決定と表彰式

ご注意: 投稿メニューについての著作権および使用権をはじめ一切の権利は公益財団法人東京都島しょ振興公社に帰属するものとします。万が一、文章や料理写真において著作権や肖像権等の侵害があった場合は考案者本人が責任を負うものとし、当公社は一切の責任を負いません。その他、投稿により問題が生じる場合は、投稿削除の対象となります。審査表彰後にそれが発覚した場合は、受賞の取り消しと賞金の返還を要請するものとします。

ホームページでの展開イメージ



レシピ協力(応援隊メンバー)
赤堀料理学園 赤堀博美先生



明日葉はアンテナショップ「東京愛らんど」、またはお近くのスーパー、取扱店舗へ

生葉



粉末



麺類



お茶



本件に関するお問い合わせ先

「東京愛らんど応援隊・明日葉メニュー開発部」広報事務局(株BMC内) 担当: 鈴木真理、進通綾乃
TEL.03-3470-2573 FAX.03-3470-2557

「東京愛らんど応援隊」ホームページ <http://www.islands-love.com/>

明日葉や加工品に関する在庫などのお問い合わせ先

「東京愛らんど」(伊豆諸島・小笠原諸島のアンテナショップ・東京/竹芝) TEL.03-5472-6559

明日葉加工品のインターネット通販サイト

「東京愛らんど」特産品ショッピング <http://www.islands-net.metro.tokyo.jp/shopcart/>