

ご当地！絶品 うまいもん 甲子園



第11回大会



—募集要項—

第5稿



開催趣旨

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、若者に食や農業のキッカケを作るノギアルプロジェクトの活動をしている藤田志穂が発起人になり立ち上がった、高校生の夢を応援する食企画です。

現在、日本は色々な局面を迎えています。2011年の東日本大震災、少子化、国際社会の中での存在感の低下、不景気等々。しかしそのような状況だからこそ、チャンスも沢山あり、その中心を担うのは今後日本を引っ張る若者だと考えております。若者が夢を持ち、行動する事が今の日本にとって、とても大切だと考え、今回の「ご当地！絶品うまいもん甲子園」を企画しました。

参加される高校生の皆様が夢を持つキッカケになるよう、イベントを通して、企業と行政とメディアが協力・連動して、高校生の皆様の夢や希望をサポートし、地域が盛り上がり、そして日本が元気になれるような企画にします。



コンセプト

1. 夢の舞台を創造

高校生が夢を持ち、叶えられる舞台を創造

2. 人材育成

高校生が商品の開発、製造、宣伝、販売等の流れを経験し、農業、水産業、商業、食の分野で活躍する人材の育成

3. 地域活性化

各都道府県にある名産物、特産物を活かしたPRを都内から行う事で「地産全消」を通し地域活性化のキッカケ作り

食を通じて高校生の夢を応援し地域を盛り上げ、農業・水産業そして日本を元気にします





代表者

藤田 志穂(ふじた しほ)
 一般社団法人 全国食の甲子園協会 会長 兼
 Office G-Revo(株) 相談役



千葉県出身。1985年生まれ。
 高校卒業後ギャルのイメージを一新させる「ギャル革命」を掲げ、19歳で
 起業、ギャルの特性を活かしたマーケティング会社を設立した。2008年
 12月末に社長業を退任、現在は高校生の夢を応援する食の甲子園「ご
 当地！絶品うまいもん甲子園」を企画し、全国の高校生との交流を通じ
 て、人材育成や地域活性化を行っている。



ご当地！絶品うまいもん甲子園への想い

私は2009年から、若者に食や農業を知るキッカケを広めていく活動を進めておりましたが、その中
 で農業高校の生徒の皆さん達と一緒に活動し、講演会等をさせていただく機会がとて増えました。
 皆さんとても向上心があり、熱い思いを持っていました。

数年前、熊本県の八代農業高校の生徒さんと一緒に企業とのつながりを持つお仕事をしました。
 そこでは楽しい事も厳しい事も体験し、一人一人の顔付きがどんどん変わっていく姿を見る事が出来
 ました。

学校の中で勉強をする事も、もちろん大切ですが、外とのつながりを通して得る経験も、今後社会に
 出るうえで非常に大切な事だと考えています。

私は19歳で起業しましたが、社会に出ると競争する事は当たり前になります。

この激動な時代だからこそ、特に「何がしたいか？」「どうすればいいか？」を考え理解し行動する事
 は、若輩者の私ですが、今後の日本を動かしていく若者に必要なことだと考えています。

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、初めは農業高校を対象に、第2回は水産高校が、第3回は商
 業高校が加わり、そして第4回からは全ての高校が参加出来るようになりました。将来的にはうまい
 もん甲子園に出場することが、全ての高校生の皆さんの共通の夢や目標になり、参加してくれた生
 徒さん達の経験や財産になってもらえれば嬉しいです。

あくまで高校生のみなさんが主役で、社会とつながり、それぞれの地域の活性化につながるような、
 そして、野球の甲子園やラグビーの花園を通し夢に向かうような、高校生が頂点を目指す最大の食
 イベント「食の甲子園」になればと考えています。



大会概要

- ◆主催 (社)全国食の甲子園協会
- ◆後援 全国農業高等学校長協会/全国水産高等学校長協会/全国商業高等学校長協会/
全国高等学校長協会家庭部会/日本学校農業クラブ連盟
- ◆協賛 パナソニック(株)、(株)シジシージャパン、(株)明治、キリンビバレッジ(株)、(株)日本アクセス、
(株)船昌、アサヒ飲料(株)、(株)サカタのタネ、(株)タテノコーポレーション、(株)J-オイルミルズ、
カゴメ(株)、日清オイリオグループ(株)、エスビー食品(株)、キューピー(株)、正田醤油(株)、
味の素(株)、(株) Mizkan、(株)ニッポン、キッコーマン(株)、ハウス食品(株)、
(株)日清製粉ウェルナ、JA全農、(株)永谷園ホールディングス
- ◆日程 2022年4月～2023年3月
- ◆内容 オリジナルメニューの考案・調理・プレゼンテーションによる料理コンテスト大会
- ◆選考 ①書類審査 ②選抜大会(調理・プレゼンテーション)
③決勝大会(調理・プレゼンテーション)
- ◆選抜 ①北海道・東北②関東・甲信越③東海・北陸④近畿⑤中国・四国⑥九州⑦沖縄県
- ◆決勝 会場未定



大会内容(1)

◆募集期間

～2022年6月30日(木) ※当日消印有効、災害等で期間を延長する可能性があります。

◆書類選考

期 間 2022年7月1日～15日

(15日午後に結果をオフィシャルYouTubeチャンネルで発表します)

選考内容 出場申込書を元に、当協会による書類審査を実施します。

発表方法 オフィシャルYouTubeチャンネルで配信予定、その後、オフィシャルHPまたは応募いただいた全ての応募校に郵送にて通知します。

【うまいもん甲子園オフィシャルYouTubeチャンネル】



ご当地! 絶品

うまいもん甲子園 



公式チャンネルでは書類選考の結果を配信予定です。

チャンネル登録数1000人を目指しておりますので、ぜひ登録に協力いただけると幸いです。YouTubeチャンネルでは、うまいもん甲子園に関する情報、大会の様態などが見れますのでぜひチェックください。

◆選抜大会

期 間 2022年8月1日～9月上旬

開 催 【北海道、東北エリア】仙台市 8月16日

【関東甲信越エリア】会場日程未定 【東海北陸エリア】岡崎市 8月8日

【近畿エリア】大阪市 8月22日 【中国四国エリア】高松市 8月5日

【九州エリア】福岡市 8月28日 【沖縄県】那覇市 8月27日

※日程は随時オフィシャルHPにて発表いたします。

※新型コロナウイルスの影響でリモート開催になる可能性があります。

最新情報は公式ホームページなどを随時ご確認ください。

実施内容 書類選考で選ばれた各地域5チームが、それぞれの選抜大会にて、考案したレシピを実際に調理、審査員にむけてプレゼンテーション行っていただきます。審査員の採点を元に、決勝へ進む代表校を各地区1チーム選出します。

※ 選抜会場までの往復交通費・宿泊費・食材費(6人前)は基本的に参加者負担となります。

※ 食材(6人前)及び調理器具・調味料・消耗品(洗剤・布巾・サランラップ・アルミホイル・固めるテンプレート、スポンジ、キッチンペーパー等)については全て参加者の持ち込みになります。

発表方法 閉会式にて決勝大会進出校を発表いたします。

◆応援投票(株式会社明治様ご提供)

内 容 選抜大会で決勝大会を逃した高校を対象に応援投票を実施。
一番多く応援票を獲得した1チームが決勝大会へ進出いたします。

時 期 2022年9月16日～9月19日

◆チャレンジキッチン(麒麟ビバレッジ株式会社様ご提供)

内 容 決勝進出校に対して、エリア選抜大会で審査したプロの料理人が調理研修を実施。

時 期 2022年9月～10月

■決勝大会(調理、プレゼンテーション)

開催日 2022年10月～11月

時 間 10:00～17:00

場 所 会場未定

内 容 選抜大会から選ばれた各エリアの代表校が考案したレシピを調理し審査員に向けてプレゼンテーションを行っていただきます。その内容をもとに優勝、準優勝、特別賞を選出します。

※ 決勝大会に関する生徒3名、先生1名分の交通宿泊費は当協会で負担いたします。

宿泊施設は当協会が指定するホテルになります。(宿泊数(前泊後泊の有無)は当協会で判断しますが、前泊後泊を希望される場合学校負担となります。)

※ 食材(～6人前)及び調理器具及び消耗品については全て参加者の持ち込みになります。



募集内容(1)

◆募集条件

1. 出場チームは1チーム3名以内。

※1校から複数のチームが応募する事は可能ですが、同一の学生が異なるチームに応募する事は出来ません。

2. 募集テーマの内容に沿ったメニューを考案しそのレシピを提出すること。

レシピは誰が見ても作れる内容で提出すること。(既に商品化しているレシピでの応募は不可)

3. 「主食」もしくは「おかず」に限る。(スイーツ及びドリンク系等はNG)

4. メニューに必ず1つは地元の食材が入っていること。(地元の食材の範囲は都道府県とする)

5. 販売価格を600円以内に各チームで設定、実売イベントで販売できる金額にて販売価格を設定してください。その際、食材原価をその販売価格の2分の1以下に抑えること。食材の原価については、6人前にて計算すること。

廃棄や規格外の食材の場合、スーパー・小売店で販売されている近い部位の価格を参考に原価表を作成してください。

当協会で審議いたします。

例 ① ○○丼 販売価格:600円 原価:280円

○○パン 販売価格:300円 原価:150円

<規格外の食材の原価について>

規格外で市場に回らない部位・廃棄される部位・学校で作っているもの・地元農家さんよりいただいたものなどは、通常販売されている価格(または近い部位の価格)にて計算してください。

(食材の原価は市場価格に沿った形でお願いいたします、適正価格より低く見積もっていた場合、採点に関して減点させていただきます。)



募集内容(2)

◆応募資格

1. 全国の高等学校に通う高校生3名以下のグループで、メニューの開発・調理・発表・販売ができる方。**(書類選考結果後、メンバーの変更は出来ません)**

調理器具と食材、消耗品(洗剤・布巾・サランラップ・アルミホイル・固めるテンプレート、スポンジ、キッチンペーパー等)はすべて各自でご用意ください。

2. 校長先生・保護者の許可があり、先生の引率が可能な高校。

◆募集レシピ・テーマ

ご当地食材を活かしたSDGs×地元の看板メニュー開発!

～地元食材を活かしたアイデアメニュー募集～

◆書類審査

①応募動機 ②アイデア(若者らしさ) ③見た目の美味しさ(レシピ、写真) ④販売力

◆選抜大会・決勝大会

<メニュー内容:60点> ①味 ②独創性(オリジナリティ) ③完成度

<プレゼンテーション:40点> ①表現力(声の抑揚・愛嬌) ②メニューの販売戦略 ③応募動機

◆応募方法

出場申込書を記載し期限までに提出

「出場申込書」に必要情報を記入の上、下記へ原本をお送りください。

(メールでの受付は行っておりませんのでご注意ください)

◆応募締切

2022年6月30日(木) [当日消印有効]

◆送り先

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町30-15 ビバリーヒルズ206

Office G-Revo株式会社 うまいもん甲子園事務局宛

◆お問合せ先

Office G-Revo株式会社 TEL 03-6450-5845 (10時～18時 土日祝日除く)

メール info@s-koshien.jp



特典

◆応募者

1. 応募者全員に参加賞のプレゼント。

2. テレビ番組・新聞などのメディアに学校が取材される可能性あり。

3. 応募メニューが商品化される可能性あり。

◆準優勝・・・3校

1. 農林水産省より大臣官房長賞の授与

2. 農林水産省より水産庁長官賞の授与

3. 農林水産省より農政局長賞の授与

4. 準優勝校すべてに株式会社船昌様より国内研修旅行を授与(チーム人数分) **(※状況により渡航先や内容の変更がございます。)**

5. 協賛企業より副賞の商品を授与

※ 内容が変更になる場合があります

◆優勝・・・1校

1. 農林水産省より農林水産大臣賞の授与(予定)

2. ハワイ研修旅行を授与(チーム人数分) **(※状況により渡航先や内容の変更がございます。)**

3. パナソニック賞の授与

4. 明治賞の授与

5. キリンビバレッジ賞の授与

※ 内容が変更になる場合があります。



応募に関する重要事項

◆内 容

1. 応募の際は学校名、氏名、学科名、学年など必要事項をフリガナも付けて必ずご記入ください。記入漏れの場合は、審査対象外となりますので、ご了承ください。
2. 出場申込書は、**～2022年6月30日(木)**当日消印有効にて原本をお送りください。
3. 出場申込書は返却致しませんのでご了承ください。
4. 出場申込書の使用言語は、原則日本語のみとなります。

◆ 応募に関わる権利の保全

1. 学校・個人情報の使用

応募者から提出された情報・撮影した写真・映像については、ご当地！絶品うまいもん甲子園の展開に必要とされる範囲に限り、主催者または主催者が容認した第三者(協賛企業・メディアなど)が使用することをご了承ください。

また、**選抜大会、決勝大会、特別企画において撮影した画像、映像に関しても上記の通り使用することをご了承の上、ご応募ください。**

2. 応募情報の使用

出場申込書・メニューなどの応募書類の著作権は、主催者側に帰属するものとします。

応募内容に関わる情報は、ご当地！絶品うまいもん甲子園の展開に必要とされる範囲に限り、主催者または主催者が容認した第三者(協賛企業・メディアなど)が使用することにご同意ください。なお、その編集等は、主催者に監修・確認を一任することをご了承ください。

3. 応募者の出場取り消し

応募者側に、応募から決勝大会までの期間で、応募内容について審査の継続が困難な事由が生じた場合、ルール違反や虚偽の内容での応募、当協会に対して進行を損なうような行為を行った場合、出場の取り消しを行う可能性があります。

応募者が出場の取り消しをする場合は、直ちに当協会にご連絡いただき、その旨を書面に記載して再提出してください。

4. 破損・事故について

使用会場の備品の器物破損や調理中のケガや事故については、学校での責任となることをご了承ください。当協会では補償いたしません。

5. 表彰の取り消し

主催者は、表彰式後、表彰対象の応募内容に下記のような事実が判明した場合は、表彰を取り消すことができます。

※応募内容に関わる虚偽、不正が発覚した場合

※応募内容が他者の権利を侵害していると認められた場合

※その他当協会が必要と認めた場合





全体スケジュール

◆募集期間 **～6月30日**

出場申込書に必要事項を記入の上、原本を当協会へ送付

◆書類審査 **7月1日～15日**

出場申込書の内容を、審査基準従い当協会では書類選考を行い、各地域ごとにそれぞれ5チームを選出します。

◆選考結果 **7月15日**

オフィシャルYouTubeチャンネル、HPで結果を発表、その後、郵送にて結果をお伝えいたします。

◆選抜大会 **8月～9月（※日程は随時オフィシャルHPにて発表いたします。）**

書類審査で選ばれた各地区5チームが、考案したレシピを実際に調理し、審査員に向けてプレゼンテーションを行い、採点の合計にて決勝進出校を選出します。

◆応援投票 **9月16日～19日**

株式会社明治様ご提供、選抜大会で決勝大会を逃した高校を対象に応援投票を実施。一番多く応援票を獲得した1チームが決勝大会へ進出。

◆チャレンジキッチン **9月～10月**

麒麟ビバレッジ株式会社様ご提供、決勝進出校へのブラッシュアップ調理研修を行います。

◆決勝大会 **10月～11月**

選抜大会から選ばれた各地域の代表校が東京都内の会場で考案したレシピを実際に調理、審査員に向けてプレゼンテーションを行い、採点の合計にて優秀校を選出します。

◆特別企画

1. ドリームスクール 2023年2月～3月（※状況により賞の内容の変更がございます。）

船昌様提供、準優勝チーム対象で農業などの体験を行う課外授業を実施。

2. ハワイ研修旅行 2023年1月～3月（※状況により賞の内容の変更がございます。）

優勝チーム対象でハワイホノルルにてメニューの商品化＆販売イベントを実施予定。

うまいもん甲子園～卒業生の今～



うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第4回大会出場者

名 前	葛西 優(かさい ゆう)
出身高校・学科	青森県立柏木農業高等学校 生物生産科
受賞内容	うまいもん甲子園通販部 最優秀賞
就職先	酪農学園大学、来年度から福島県内の高校にて 農業教員



◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと

地域の食文化や魅力を学ぶことができました。

3年間、うまいもん甲子園に関わったことで全国の高校生と交流し、全国各地の食文化や地域の魅力を再発見するよいきっかけとなりました。

②変わったこと

食農に対する関心が高まりました。

毎年、うまいもん甲子園に応募していたことで、地域の方々に声をかけられることが増え、地域のために頑張りたいという気持ちが芽生えました。

③学んだこと

地域の食材に隠されたストーリーを伝えることの大切さ、仲間と協力する楽しさを学びました。

また、プレゼンを通して相手に伝えることの大切さを学びました。

④影響したこと

3年間のうまいもん甲子園を指導してくれた先生に憧れをもち、酪農学園大学に進学し、農業高校の教員を目指しました。

◆将来の夢

来年度から福島県で、農業教員として働くことになりました。農業教員として、生徒に農業や食、地域の魅力を教えながら、いつか、うまいもん甲子園に生徒と出場します！そして、全国大会の舞台上、自分が果たせなかった「優勝」を生徒と達成して、地域に貢献する生徒を育てられるように頑張ります！！





うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第6回大会出場者

名前 祭城武(さいきたける)

出身高校・学科 宮城県農業高等学校 食品化学科

受賞内容 優勝(農林水産大臣賞)

進学先 福島大学 農学群 食農学類



◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと

1つは商品開発の楽しさと奥の深さです。地元食材の良さを前面に出しつつ、若者を始めとする多くの人に食べてもらえるレシピを考える選考期間はとても楽しく、改めて地元や食材に向き合うことができました。

2つ目は共に地元地域を想い協力する仲間の大切さです。開発段階で行き詰まり、悩んだとき、同じチームの3人で乗り越えたからこそ、素晴らしい賞や達成感を得ることができたと思います。また、全国には地域を想い、「食」を通じて切磋琢磨できる同年代の仲間たちがいる事をうまいもん甲子園で知り、励みになりました。

②変わったこと

大会に挑む以前よりも、一層地元を盛り上げていきたい気持ちが強くなりました。商品開発を通じて、シラスのこと、名取市について調べ努力したからだと思います。また「食」には大人や地域を動かす力があると大会を気付くことができました。Family Martさんでの商品化をはじめ、受賞後の活動には多くの人が気にかけてくれたり足を運んでくれたからです。

③学んだこと

高校生だけの力では難しいことも、支えてくれる周りの大人や応援してくれる地域の方々がいて、手を差し伸べてくれることを学びました。また、ハワイ研修旅行では、ハワイの食文化や違う国の特色ある雰囲気を直で感じることができ、自分の視野が広がりました。

④影響したこと

うまいもん甲子園の経験から、「食」の力を感じ、もっと、農業や地域の「食」の分野から行う地方創生、地域活性化を分析など目に見える形で学びたいと思いました。そのため、四年生の農業や食を学ぶことができる大学に進学しました。

◆将来の夢

まだ、具体的には決まっていますが、将来は農業や食に関わる仕事に就き、宮城県を始め東北の地方創生を引っ張っていけるような大人になりたいと考えています。



ご当地！絶品
うまいもん
甲子園

第11回大会

—応募書類—

※データはオフィシャルHPよりダウンロード可能です。

うまいもん甲子園オフィシャルHP
<https://www.umaimonkoshien.com/>

第11回ご当地！絶品うまいもん甲子園」出場申込書

◆メンバー情報

氏名(フリガナ) 学科名 学年 年

性別 男性・女性(○を記載)

氏名(フリガナ) 学科名 学年 年

性別 男性・女性(○を記載)

氏名(フリガナ) 学科名 学年 年

性別 男性・女性(○を記載)

◆連絡先情報

フリガナ
学校名

高等学校

〒□□□-□□□□ (必ずご記載ください)

住所

学校電話番号

担当教諭名(フリガナ)

担当教諭携帯番号 性別 男性・女性(○を記載)

メールアドレス @

◆応募メニュー名

文字数 10字以内、※濁点・半濁点はカウントせず、文字変換ができないマーク等は使用不可です。
「例 新、肉茶がバーガー！(10文字)」読み方が特殊な場合は余白にフリガナを記載ください。

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

◆ご当地食材

◆ご当地食材を活かしたSDGs×地元の看板メニュー開発！

持続可能な開発目標SDGsエス・ディー・ジーズとは
持続可能な開発目標（SDGs）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。（外務省HP参照）

◆開発した看板メニューについて、SDGsと関連する内容について○を記載ください。
こちらの内容は当コンテストにおいて評価基準にはなりませんので自由にお考え下さい。

(①貧困)	(②飢餓)	(③保健)	(④教育)	(⑤ジェンダー)	(⑥水・衛生)
1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	3 すべての人に健康と福祉を	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に
(⑦エネルギー)	(⑧成長・雇用)	(⑨イノベーション)	(⑩不平等)	(⑪都市)	(⑫生産・消費)
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10 人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任
(⑬気候変動)	(⑭海洋資源)	(⑮陸上資源)	(⑯平和)	(⑰実施手段)	
13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさを守ろう	16 平和と公正をすべての人に	17 パートナーシップで目標を達成しよう	



ロゴ：国連広報センター作成

◆レシピ(6人前) ※項目が足りない場合には補足資料をご用意の上、当資料と合わせてご提出下さい。

食材名	使用量 (6人前)	単位	カット方法・サイズ (mm or cm)	保存方法

◆調理手順(誰が見ても作れる内容に)

◆一押しポイント

レシピ<例> ※ メニュー例になります。

食材名	使用料（2人前）	単位	カット方法・サイズ（mm or cm）	保存方法
<イガメンチの材料>				
イカゲソ（足）	180	g	細かく刻む 4mm 程度	冷蔵
たまねぎ	100	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
にんじん	40	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
ゴボウ	20	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
りんご	20	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
卵	1	個		冷蔵
小麦粉	25	g		常温
塩	小さじ1			常温
サラダ油	250	ml		常温
<特製つけたれ>				
清水森ナンバ	1／2	本		
ししとう	少々			
しょう油	50	ml		
ザラメ	20	g		
こうじ	15	g		
マヨネーズ	30	g		

調理手順

<イガメンチの手順>

- ①たまねぎ・にんじん・ゴボウ・りんごをそれぞれみじん切りにする。（2mm 程度）
- ②イカゲソを4mm 程度の大きさにし、その後包丁でたたく。
- ③ ①と②をボール等に入れ、小麦粉25 gと卵1 個を入れて混ぜ合わせる。
- ④サラダ油を170℃の温度に調節し、1口大の団子状にまるめサラダ油に投入、約3分で完成。
- ⑤3個を串に刺して完成。

<特製つけたれ>

- ①清水森ナンバとししとうの種子をとり、みじん切りにする。
- ② ①にしょう油を入れ3～4分煮る。
- ③ ②が熱いうちにこうじを入れてほぐして一晩おく。
- ④ ③にザラメを入れて7～8分煮る。（完成）<冷蔵で約1年間の長期保存が可能>
- ⑤ 完成したタレとマヨネーズを合わせて特製つけたれの完成

一押しポイント

津軽地方に伝わる秘伝のタレとイガメンチのうまさ・食感のバランスが絶妙。
（なお、冷めてもイカのうまみを感じるのも特徴）

◆応募メニューの完成画像(カラー)

※メニュー全体が確認できる形での撮影をお願い致します。(下記参考画像)
参考画像の上に応募メニューの写真を貼り付けてください。



◆参加メンバーの集合画像(カラー)

※メンバー全員の上半身以上が確認できる写真の撮影をお願い致します。



◆ 申込動機

※記入方法は特に指定はありませんので、自由な発想でご記入下さい。。

◆原価表(販売価格の半分以上に設定してください。販売価格の上限600円)

※記入方法は特に指定はありません。**6人前の原価表**を作成してください。

食材の原価についてはスーパー・小売店の販売価格を参考に原価表を提出してください。

[illegible]

原価(1食辺り) 円

必ず1食辺り300円以下になるレシピを考案ください)

販売価格(1食辺り) 円

(必ず1食辺り600円以下になるように設定してください)

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください



第11回ご当地！絶品うまいもん甲子園

-supported by-

Panasonic

CGC GROUP

meiji

よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

ACCESS

日本アクセス



FUNASHO GROUP

Asahi
アサヒ飲料

サカタのタネ

タテノ
コーポレーション

JOYL
Joy for Life

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

NISSHIN oilio 日清オイリオ
"糖質のチカラ"

S&B

愛は食卓にある。
kewpie

おいしいがうれしい。
正田

Eat Well, Live Well.
Aji
AJINOMOTO.



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

nippn
ニッポン

kikkoman

House

日清製粉
Wielna

全農

味ひとすじ
永谷園

第11回ご当地！絶品うまいもん甲子園は
協賛企業様のご支援をいただき運営しております。