

令和7年度食肉流通経営体質強化促進事業（食肉流通機能強化推進事業） 食肉惣菜創作発表会 岩手県大会実施要領

1. 目 的

一般消費者を対象とした地域・全国レベルでの「食肉惣菜創作発表会」を開催し、国産食肉を使用した惣菜メニューを開発し、食肉小売店での国産食肉の利用技術の向上・普及を図る。

2. 主 催

全国食肉事業協同組合連合会
岩手県食肉事業協同組合連合会
岩手県食肉消費対策協議会

3. 後 援

独立行政法人農畜産業振興機構

4. 参加募集

（1）応募資格

岩手県内の一般消費者（年齢・男女を問わず）とする。

但し、全国大会において、過去に農林水産大臣賞を受賞した者は、本大会に出場することはできない。

（2）応募方法

別紙「食肉惣菜発表会応募用紙」に応募作品レシピの必要事項をご記入、写真又はイラストを添付の上、主催者（岩手県食肉事業協同組合連合会）へ送付する。

（3）作品規定

材 料 国産食肉（牛肉・豚肉・鶏肉）を使用した、
食肉小売店で販売するための惣菜アイデア料理。

調理時間 1時間以内とする。

材 料 費 4パック（4人分）で牛肉2,500円、豚肉・鶏肉2,000円
（消費税抜き）以内とする。
※牛肉と豚肉・鶏肉を合わせて使用する場合は2,500円以内
材料の基準：食肉の使用量を材料の50%以上とすること

容 器 盛り付け用フードパックの規格は、12cm×12cm×4cm（深さ）
となる。（全国大会出場者には、改めて主催者より送付されたフード
パックに盛り付けて、写真を送付する。）

（4）応募締切 令和7年10月3日（金）

5. 岩手県大会の審査方法

（1）書類審査会

- ①日時：令和7年10月15日（水） 13時
- ②場所：岩手食肉会館 会議室

（2）実技審査会

- ①日時：令和7年11月13日（木） 午前9時30分
- ②場所：盛岡市 中央公民館 調理実習室

(3) 審査員

審査委員長 笹 田 陽 子 (盛岡大学名誉教授)

審査員 下 田 眞紀子 (下田眞紀子クッキングスクール主宰)

審査員 竹 村 武 由 (岩手県食肉事業協同組合連合会 会長)

(4) 審査基準

次の審査基準に基づき審査を行う。

①味 (おいしさ) 味付け・バランス・食感

②経済性・普及性 (予算・食材選び・調理難易度)

③部位・特徴の活かし方 (食材の適切な調理・無駄の無さ)、

④商品としての魅力 (食肉小売店での惣菜としての魅力)

⑤独創性 (新しさを創出できているか)

(5) 表彰並びに商品

最優秀賞 (賞状) 1 名 いわて牛 1kg

優秀賞 1 名 お肉のギフト券 20 枚 (1 万円相当)

6. 全国大会について

(1) 全国大会の出場について

岩手県大会で最優秀賞を受賞した者は、全国大会に岩手県代表として出場する。

全国大会へは再度応募作品を作ってください応募する。

主催者から送付されたフードパックに盛り付けた作品を撮影し、応募作品写真を応募用紙に添付の上、主催者へ送付する。

送付の期日：令和7年11月18日 (火) まで

(2) 全国大会スケジュール

①全国大会 (東京) 令和8年1月10日 (土)

②場所 服部栄養専門学校 (東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4)

(3) 表彰区分

農林水産大臣賞 1 名

農林水産省畜産局長賞 1 名

(独) 農畜産業振興機構理事長賞 1 名

全肉連会長賞 1 名

審査委員賞 4 名

努力賞 2 名

特別賞 1 名

※特別賞：最終選考で選ばれた10作品以外から選出

(4) その他

全国大会へ出場するためにかかる費用 (材料費、旅費等) は全て主催者が負担いたします。

7. お問い合わせ窓口

事務局

〒020-0021 盛岡市中央通2-1-14

岩手県食肉事業協同組合連合会 担当者 岩泉、渡辺

TEL 019-622-2915

FAX 019-622-2916