

第1回 すんき料理コンクール 留意事項

1 開催日時等

(1) 応募期間

令和5年11月1日（水） から 令和5年12月5日（火）まで

(2) 出品持ち込み

○期日：令和5年12月13日（水）

○受付時間：10時00分 から 11時15分 まで

○展示、試食品の準備時間：10時00分 から **11時30分まで【厳守】**

○留意事項

受付時に、出品票をお渡ししますので、必要事項を記入の上、展示物に添付してください。

(3) 審査

令和5年12月13日（水） 11時30分 から 12時30分 まで

(4) 表彰式

令和5年12月13日（水） 15時45分 から 16時15分 まで

2 出品作品の搬入、展示について

(1) 出品作品の準備

①「展示用」2人前と「試食用」2人前以上の合計4人前以上をご用意ください。

②会場での調理・加熱は一切できません。展示・試食できる状態で搬入してください。

③試食用は、搬入前に一口大に切り分ける等、試食しやすいよう工夫をお願いします。

(2) 受付時の留意事項

①出品作品には、当日配布する「出品表」を添付してください。

②審査後の一般公開時（12時30分）には、「展示用」として準備していただいた作品を来場者の試食用として提供します。

そのため、受付後、「展示用」作品の写真撮影を行いますので、事務局の指示に従ってください。

(3) 出品作品の片付け

①出品作品は、表彰式終了後（令和5年12月13日（水） 16時45分過ぎ）、片付けをお願いします。

②出品者による片付けがされなかった場合は、主催者側で処分します。

別表 1

第 1 回 すんき料理コンクール 審査基準

審査項目	審査のポイント	採点方法
技術・品質	<ul style="list-style-type: none"> ・外観、味、香り、彩り ・材料の選定、組合せ ・素材の活かし方、衛生面 	◎・○・△
独創性	<ul style="list-style-type: none"> ・着眼点、料理内容 ・若者やすんきを知らない人へのアピール ・名称（ネーミング） 	◎・○・△
普及性	<ul style="list-style-type: none"> ・材料の入手しやすさ ・調理時間の手軽さ（継続性） ・使用する道具・器具が一般的 	◎・○・△
経済性	<ul style="list-style-type: none"> ・材料の価格 ・一人当たりの分量 	◎・○・△
総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・全体の印象 ・盛り付け 	◎・○・△

*審査員 5 名により採点し「◎」を 5 点、「○」を 3 点、「△」を 1 点とした 1 人 25 点満点で採点する。

同数となった場合は、審査員の合議とする。

審査点数は、公表しない。