



# 第9回全国醤油サミット in 塩竈 醤油の レシピコンテスト

全国醤油サミット in 塩竈では食卓や、料理に当たり前に使われている「しょうゆ」の活用方法や種類に応じた用途をあらためて見つめ直す機会としてレシピコンテストを開催します。  
地元の素晴らしい食材といろいろな醤油を知っていただくために、地元の醤油や全国の醤油をつかったオリジナルレシピを募集します。

応募締切

令和3年

8月31日必着



《<sup>たまり</sup>醤油でタマリネーゼ》



《仙台せりと<sup>はまぐり</sup>のご飯》

白 素材の色を活かす NO1 白醤油

淡 色を活かし、かけ醤油にも◎ 淡口醤油

濃 幅広く使える万能選手 濃口醤油

再 濃厚な旨味とコク 再仕込醤油

<sup>たまり</sup>溜 濃厚さと旨味 NO1 溜醤油

## ◆ 応募条件等 《共通事項》

- ① 作品は1時間程度で完成する料理とし、レシピは5人分とすること。
- ② 各部門合わせてお一人(組)様3作品までご応募いただけます。
- ③ 応募は個人または、最大4名までのグループで行うことができます。
- ④ 最終選考(令和3年10月9日)に市内の会場で調理可能な方。
- ⑤ 最終選考では、会場で応募作品を調理していただきます。  
材料費として5千円お渡します。(5千円を超える場合は自己負担となります。)  
※作品の著作権は第9回全国醤油サミット in 塩竈実行委員会に帰属するものとします。  
※応募用紙は返却いたしません。

## ◆ 賞 入賞者には賞金のほか、副賞を贈呈します。

金賞… 3万円 銀賞… 1万円 銅賞… すし券6千円分

## ◆ 募集部門

### 《ご当地部門》宮城県内の醤油と県内食材部門

宮城県は濃口醤油の文化です。同じ濃口醤油でも同じ味の醤油はありません。宮城県の醤油と宮城県内の豊富な食材(食材王国みやぎで指定されている食材)を活用したレシピを募集します。

### 《全国の醤油部門》(全国の5種類の醤油を巧みに使用)

日本各地には、その土地に根差した様々な醤油があります。JAS法上5種類(白、淡口、濃口(九州の甘口含む)、再仕込、<sup>たまり</sup>溜)の醤油の特性を巧みに活かしたレシピを募集します。

※期間限定で全国の醤油5種を、市内の荻原醸造、太田與八郎商店で購入することもできます。

(両蔵で販売している銘柄が異なります。)

※使用できる醤油は国内大手6メーカー(キッコーマン、ヤマサ、正田、ヒゲタ、盛田、ヒガシマル)を除きます。

## 応募から受賞決定までの流れ

### 応募

- ・応募用紙に必要事項を明記し、調理の写真を添付して事務局へ郵送またはメールで送付。

### 一次審査(書類選考)

- ・レシピと写真により選考し、9月中旬に審査の結果を事務局より郵送します。

### 最終選考(実技)

- ・令和3年10月9日(土)に塩竈市魚市場内のキッチンスタジオでレシピを調理して、出来上がった料理を審査します。

### 表彰

- ・令和3年11月5日(金)に市内で開催されるサミットで表彰式を行います。

※応募郵送料、最終選考会場までの往復の交通費は参加者の負担になります。

応募先  
お問い合わせ  
合わせ先

第9回全国醤油サミット実行委員会事務局(塩竈市産業環境部商工港湾課)  
〒985-0052 宮城県塩竈市本町1番1号 塩竈市役所老番館庁舎2階  
電話 022(364)1124(平日9:00~17:00) FAX022(364)1169  
電子メール syoukou@city.shiogama.miyagi.jp



※左記のQRコードから、  
全国醤油サミット in 塩竈  
関連情報をご覧ください。

# 『全国醤油サミット in 塩竈 醤油のレシピコンテスト』応募用紙

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		年齢	歳
住所	〒		
電話番号		F A X 番号	

最終選考時（調理）出場者（                      名）

ふりがな		ふりがな	
氏名		氏名	
ふりがな		ふりがな	
氏名		氏名	

※最終選考時の出場者は最大4名までとさせていただきます。

## ■ レシピ

材料の分量は5人分とします

作り方は簡潔に箇条書きにしてください。

応募部門（該当する方に○）	ご当地部門（県内醤油・食材） / 全国の醤油部門		
レシピ名（30字以内）			
使用する醤油の蔵元名・銘柄 ※複数可	蔵元名	種類	銘柄
県内産の食材 （ご当地部門のみ） ※複数可			
醤油に関するエピソードや 応募レシピへの思い			
材料	分量	作り方	

※枠内に収まらない場合は、別紙に書いて添付してください。  
 ※レシピの完成写真を同封いただくか、メールにデータを添付し送付してください。  
 全国醤油サミットin塩竈事務局 電子メール：[syoukou@city.shiogama.miyagi.jp](mailto:syoukou@city.shiogama.miyagi.jp)

