



2022年10月31日(月) 応募締切 (当日消印有効)

応募要件・市販されている国内産米粉を使用することとします。

- ・スイーツ(甘い菓子)であること。ただし、和菓子(最中・羊羹・大福等)は対象外とします。
- ・短時間で作ることが出来る極力簡単なレシピとします。
- ・応募資格者は、米粉事業者および一般消費者であること。ただし、プロ・アマを問わず、グループでの参加も可としますが、応募は1組1点までとします。
- ・応募内容が第3者の著作権等を侵害しないこととします。

審査基準・米粉の使用割合、作りやすさ、見た目、美味しさを総合的に判断します。

留意事項・応募作品は返却しません。作品の一切の権利は日本米粉協会に帰属します。

結果発表・令和5年1月上～中旬に日本米粉協会ホームページ、全農広報部食農応援ツイッター等にて発表します。

- ・入賞10点(最優秀賞1点・優秀賞2点・特別賞7点)
※全応募者への結果連絡は致しません。入賞者への副賞の発送をもってかえさせていただきます。なお、最優秀賞はJA全農が運営する「みのりカフェ三越銀座」のスイーツメニューとして採用し、お客様に提供する予定です。

送付先・郵送の場合 〒194-8691 町田郵便局 私書箱13号「米粉のスイーツレシピ応募受付係」

・メールの場合 件名「米粉のスイーツレシピ応募受付係」宛先 komeko@cpm-net.jp

※メールの場合、数日中に返信をお送りします。返信が届かない場合は迷惑メール設定等をご確認ください。

氏名(ふりがな)

住所〒

TEL(日中連絡の取れる番号)

メールアドレス

応募のきっかけ(1つに○をつけてください)

日本米粉協会ホームページ ・ 全農ホームページ ・ ツイッター ・ その他()

アンケートにご協力ください

1. あなたはどのくらいの頻度で米粉を使用していますか?
毎日 ・ 週1回 ・ 月1回 ・ 使用していない
2. 多くの人に米粉を使用してもらうには、どうしたら良いと思いますか?
3. あなたが思う米粉の魅力とは何ですか?

新たな米粉の加工手法や加工品の普及事業事務局(問合せはメールでお願いします) komeko@cpm-net.jp

*個人情報について、ご応募頂いた個人情報についてはこのコンテストの目的以外で使用いたしません。

*応募された作品の写真等を日本米粉協会ホームページ・全農ホームページ・全農ツイッター等、広報関係の媒体に掲載させて頂くことがあります。ご了承ください。



新たな米粉の加工手法や加工品の普及事業

応募用紙

2022年10月31日 応募締切 (当日消印有効)

タイトル

【材料】 2人分位を目安に記載してください。(材料はg表記で記載願います)

【作り方】 試作して評価するため、可能な限り詳しく記載願います。

【出来上がり写真 添付欄】

(メールの場合は jpg または gif 形式で～2MB まで)、縦・横・断面の写真を一枚ずつ添付願います。

【アピールポイント】