

🍴 令和3年度 🍴

ウォームビズランチ コンテスト



体や心が温まる料理
「ウォームビズランチ」の
メニューを募集します!!

応募締切

10/29(金)

必着



下関市では、冬季における地球温暖化対策の一つとして、暖房時の室温20℃で心地良く過ごすことのできるライフスタイル「WARM BIZ」(ウォームビズ)を推進しています。また、ウォームビズの実践の一環として、「ウォームビズランチ」を毎年提案しています。「ウォームビズランチ」とは、体や心を温める料理のことで、食べることで体の内側から温まり、暖房の利用を減らすことを目的としています。この「ウォームビズランチ」を各ご家庭でも気軽に取り組んでいただくきっかけにするために、メニューを募集します。様々な食材をバランスよくとり、快適に寒い冬を乗り切りましょう!! 温まるだけでなく、環境にもやさしいメニューをお待ちしています!

賞品

👑 **グランプリ** 2万円分の商品券

準グランプリ 1万円分の商品券

参加賞(先着100名) 500円分のQUOカード
※参加賞は1人につき1つとする。

詳細は
こちら



応募要件 下関市内に在住または通勤・通学する方で決勝審査当日(12/5日)に会場で作っていただける方

応募及び
問合せ先

〒751-0847 下関市古屋町1丁目18-1
下関市環境部環境政策課
主催/下関市

TEL: 083-252-7115 FAX: 083-252-1329
E-mail: CoolEarth@city.shimonoseki.yamaguchi.jp

ウォームビズランチコンテスト

応募要件

下関市内に在住または通勤・通学する方で決勝審査当日(12/5㊤)に会場で作っていただける方

メニュー要件及び審査ポイント

- ウォームビズの主旨に沿った「体や心が温まる料理」であること。
- 決勝審査当日、下ごしらえから完成まで60分以内で作れること。
- 主食、主菜、副菜、汁物のいずれかあるいは複合
- 家庭で手軽に作ることができるもの(材料が特殊なものや高価なものでない、特別な調理法を用いない、手間がかからないなど)
- 市役所食堂で提供できるものであること。

応募内容

住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、職業及び会社名または学校名、「料理のタイトル」「料理のレシピ(様式自由)(2人分)」、「アピールポイント」を記載し、「完成した料理の写真」を添付して、郵便・FAX・Eメールにて下記応募先まで送付してください。

※応募に当たっての住所・氏名などの個人情報につきましては、本選考以外での利用はいたしません。

その他注意事項

- 応募時に流通していない冬の食材を使用する料理については、代替え食材での応募でも可とする。ただし、その旨を明記すること。
- 1人何点応募しても構わないこととするが、一次審査の通過は1点のみとする。
- オリジナルで未発表のものに限る。

応募締切 **10/29(金) 必着**

その他

- グランプリについては、期間限定で市役所食堂にて販売します！
- 販売に当たって、材料や調理方法等、多少アレンジを加える場合があります。
- 新型コロナウイルス感染拡大状況等により、決勝審査・販売について中止になる場合もあります。
- 入賞作品のレシピについては、市ホームページにて紹介いたします。

応募及び問合せ先

〒751-0847 下関市古屋町1丁目18-1 下関市環境部環境政策課
TEL:083-252-7115 FAX:083-252-1329
E-mail:CoolEarth@city.shimonoseki.yamaguchi.jp

審査

一次審査 11月初旬

提出されたメニュー・写真による書類審査後、郵送にて結果をお知らせします。

決勝審査 12月5日(日)10時～

場所:下関市生涯学習プラザ・料理教室

- 一次審査通過者に調理をしてもらい、審査します。
- 調理時間は60分です。
- 鍋などの調理用具は当方で準備しますが、材料や調味料は、ご自分でご持参ください。当日決勝審査参加賞として2,000円分の商品券をお渡しします。

賞品

グランプリ 2万円分の商品券

準グランプリ 1万円分の商品券

参加賞(先着100名) 500円分のQUOカード
※参加賞は1人につき1つとする。

応募例

昨年度のグランプリ受賞作品

「とうにゅうめん」島田 佳奈さん



地元の菊川そうめんと彦島みそを使用しました。今回は大根の葉、パプリカですが、他の余り野菜をみじん切りにして利用することで廃棄野菜を減らせます。良質なたんぱく質たっぷりの豆乳で、快適に寒い冬を乗り切りましょう。