

「みなとオアシス沼津（沼津港）の Sea 級グルメ」レシピコンテスト 開催要領

1 目的・概要

「Sea 級グルメ全国大会」とは、全国の「みなとオアシス」で年に 1 回開催されるグルメイベントです。開催地の「みなとオアシス」に全国の「みなとオアシス」が出展し、その年の Sea 級グルメ No. 1 が来場者の投票によって決定されます。

その「Sea 級グルメ全国大会」が、市制施行 100 周年にあたる令和 5 年の秋に、「みなとオアシス沼津（沼津港）」で開催されることが決定しました。

全国大会の開催にあたり、「みなとオアシス沼津（沼津港）」を代表する「Sea 級グルメ」を決定するため、「みなとオアシス沼津（沼津港）の Sea 級グルメ」レシピコンテストを実施し、広く市民及び市内事業者等からレシピを募集します。

選定された「Sea 級グルメ」レシピを基に、令和 4 年度に「Sea 級グルメ全国大会」への出店事業者の選定を行います。

2 主催

Sea 級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会

3 募集期間

令和 3 年 12 月 1 日（水）から令和 4 年 1 月 31 日（月）まで

4 応募方法

令和 4 年 1 月 31 日（月）までに別紙 応募用紙により「Sea 級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会事務局」（沼津市産業振興部水産海浜課内）に郵送・持参または電子メールにて応募してください。

※令和 4 年 1 月 31 日（月）必着とします。

※ファックスでの応募は受付できません。



（応募用紙はこちら）

5 応募資格

・沼津市在住または在勤・通学の方

※飲食業者の方に限らず、どなたでも応募いただけます。（プロ・アマ問わず）

※市内の小中高校生のクラブ、部活、クラス、個人チーム等も可

・沼津市内に本社または支社がある事業所・団体

・お一人様何点でも応募可能です。

6 募集レシピの条件

・沼津市内で水揚げ・生産・加工された水産物を 1 品以上含むこと。

（例）・アジ・マダイ（養殖魚を含む）

・深海魚（本エビ、メギス等）

・タチウオ

・サバ

・その他、沼津にちなんだ水産物

※加工品の使用も可（例：ひもの等）

- ・収穫時期等により、使用する食材が応募期間に入手できない場合は、他の産地や他の素材で代用し、その旨を記載する。
- ・材料費 1 人前あたり 500 円程度で作れるもの。
- ※レシピは 1 人以上でも可。（4 人分で 2,000 円など）
- ・加熱調理したもの。
- ※生もの（肉・魚・卵・牛乳）をそのまま使用することは不可。生野菜は可。
- ・レシピ名に個人名、企業名、商品名等は使用しないでください。

『Sea 級グルメの定義』：みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会開催基準要項より（要約）

- 「Sea 級グルメ」とは、水産物を活かした（“Sea” の要素を含む）料理で、地元の人たちに親しまれ、「ぜひ多くの人に味わって欲しい」と自信をもってお勧めできるもの。
- ・「地元で水揚げされた水産物を活用している」、「古くから名物として親しまれている」、「地域の魅力を活かして創られている」等、地域とのゆかりを持つもの。
- ・「みなとオアシス」及びその周辺で、名物として日常的に提供され、もしくは祭り等のイベントで提供されているもの。
- 選定された Sea 級グルメのレシピについては、令和 5 年の Sea 級グルメ全国大会後も広く地元で親しまれるグルメとして PR や活用を図ってまいりますので、新たに考案したオリジナルのレシピでも応募可能です。

7 審査基準

○一次審査の審査基準

- ・レシピコンセプト、ビジュアル、彩り、調理のしやすさ（調理時間）などを総合的に審査します。

○最終審査の審査基準

- ・レシピコンセプト、ビジュアル、彩り、調理のしやすさ（調理時間）に加え、味、香りなどを総合的に審査します。

8 審査員

○特別審査員 2 名（最終審査）

石崎 幸雄（DA ISHIZAKI オーナーシェフ イタリアマエストロ）

藤木 由貴（燦々ぬまづ大使）

○専門審査員 2 名（一次審査及び最終審査）

宮田 克代（宮田クッキングスクール主宰 料理特別師範）

柿崎 博美（日本大学短期大学部 食物栄養学科・専攻科食物栄養専攻 助教）

○Sea 級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会委員 13 名（最終審査）

○一般公募により選ばれた市民審査員 10 名程度（最終審査）

9 審査結果の発表

○一次審査 令和 4 年 3 月 4 日（金）

- ・応募された書類と写真に基づく審査により、5 レシピを選定します。
- ・審査結果については、選定された 5 レシピの応募者に直接通知するとともに、

「レシピ名」及び「写真」を公表します。なお、最終審査後に、応募者氏名を公表します。

○最終審査 令和4年3月23日（水） 午後2時30分開始（予定）

- ・会場 「イタリアンレストラン PORTUS」（沼津市千本港町83番地）
- ・レシピに基づき実際に調理したメニューの試食を含めた審査
- ・一次審査を通過したレシピを調理の専門家が調理し、審査員による審査を行います。

※一次審査通過者は調理の実演は行いません。

※一次審査通過者の立会いは各2名までとさせていただきます。

※新型コロナウイルス感染症の状況により審査方法を変更する場合があります。

- ・審査結果は即日、発表します。

10 表彰

審査により次の賞を選考し、表彰します。

- ・最優秀賞（1名）：賞品（10,000円分相当）を贈呈
- ・優秀賞（2名）：賞品（5,000円分相当）を贈呈
- ・入選（2名）：賞品（3,000円分相当）を贈呈

※入賞者の栄誉をたたえ、レシピ及び応募者氏名を公表させていただきます。

11 応募上の留意事項

- ・応募いただいた書類・写真・データは返却しません。
- ・レシピの著作等の一切の権利はSea級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会に属します。
- ・レシピを制作、応募する経費は自己負担とします。
- ・最終審査で使用する食材については、主催者が用意します。
- ・レシピ（レシピ写真、タイトル、各種コメントを含む）は、応募者自身が発案・作成したものに限りします。

万一、レシピについて第三者と紛争が生じた場合は、応募者の責任によって解決するものとし、主催者及び他の応募者に一切迷惑をかけないものとしします。

- ・第三者の著作権、商標権等の知的財産を侵害するもの、または侵害する恐れのあるもの、公序良俗に反し、または反する恐れのあるもの、第三者を誹謗中傷し、またそのプライバシーを侵害するもの、応募に際して虚偽の情報が記入されているもの、その他主催者が適当でないと判断したものは応募できません。
- ・レシピ（画像を含む）、コメントなど応募された全ての項目は、webサイト、チラシ・ハンドブックなどの印刷物、レシピにより調理した商品の販売等に使用する販売促進物（メニュー冊子、ポスターなど）等に使用場合があります。この場合、著作権、著作隣接権、その他一切の権利は主催者に帰属します（応募者氏名以外の個人情報掲載いたしません。）。
- ・審査内容に関するお問合せに関しては、一切お答えできませんので、予めご了承ください。

12 コンテスト実施後の展開

○一次審査を通過した5レシピについては公表し、アレンジ等も含め広く市民や事業者にご利用していただく等、「みなとオアシス沼津（沼津港）」の「Sea級グルメ」の普及・PRに活用させていただきます。

○「Sea 級グルメ全国大会」への出店事業者の選定

最優秀賞のレシピは「みなとオアシス沼津（沼津港）」代表の「Sea 級グルメ」レシピと認定されます。そのレシピに条件を付してアレンジを可とした上で、令和5年秋に沼津港で開催される「Sea 級グルメ全国大会 in 沼津」に出店する沼津代表の事業者選定イベントを、令和4年夏頃に実施します。

※今回のレシピコンテストの最優秀賞レシピが飲食店等の事業者による応募であった場合でも、「Sea 級グルメ全国大会」出店事業者の選定は別に行います。

13 問合せ先

〒410-8601

沼津市御幸町 16-1

Sea 級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会事務局

（沼津市産業振興部水産海浜課内）

電話：055-934-4753

E-mail：seakyugurume@city.numazu.lg.jp

