

募集期間

令和3年 12月1日(水)~
令和4年 1月31日(日) 必着

応募用紙は裏面▶

みなとオアシス沼津(沼津港)の

Sea級グルメ®

令和5年沼津港で開催!



レシピコンテスト

令和5年秋に「みなとオアシス沼津(沼津港)」で開催される「第14回Sea級グルメ全国大会in沼津」に出品する沼津代表の「Sea級グルメ」レシピを募集します!

募集レシピ

みなとオアシス沼津(沼津港)の

Sea級グルメ

沼津の水産物例



※アジやマダイは養殖魚を含む

沼津の水産物

1人前 500円

加熱調理

- 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
※加工品の使用も可(ひものなど)
- 材料費1人前あたり500円程度で作れるもの
※レシピは1人分以上でも可(4人分で2,000円など)
- 加熱調理したもの



タチウオ



深海魚(ホクビ・メギスなど)



サバ

※その他沼津にちなんだ水産物

※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。
※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。
※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。

主催

Sea級グルメ全国大会in沼津実行委員会

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**



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

表彰

- 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。



一次審査・結果発表

令和4年3月4日(金)

5レシピ選定

応募の書類と写真に基づく審査

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)

- 選定された5レシピの応募者に審査結果を通知します。
- 選定された5レシピについては、「レシピ名」及び「写真」を公表します。
- レシピは「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。

最終審査・結果発表

令和4年3月23日(土)

最優秀レシピ選定 Sea級グルメ II 沼津代表レシピ決定

一次審査を通過したレシピを調理の専門家が調理し
審査員の試食による審査

審査基準 レシピコンセプト ビジュアル 味 彩り 調理のしやすさ(調理時間) 香り

※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。

会場 イタリアンレストラン PORTUS 沼津市千本港町83番地

事業者選定

令和4年度

「Sea級グルメ全国大会」 出店事業者選定

選定イベントを開催

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、沼津代表として出店する事業者を、イベント形式で選定します。

※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。



問合せ先

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)

055-934-4753
seakyugurume@city.numazu.lg.jp

詳細はこちら▶



●「Sea級グルメ」は一般社団法人ウォーターフロント協会の登録商標です●みなとオアシス全国協議会助成事業(21世紀みなとづくり推進実行委員会協力)

(ふりがな) 氏名又は団体名等	
住所	
勤務先・通学先名 ※市外在住の方	

ペンネーム (希望者のみ)	
電話番号 (必須)	
メールアドレス	

レシピ名

※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。

料理の完成写真 (カラー) 1 枚を貼ってください。
※イラスト不可

材料 (人分、 円)

作り方 (調理時間 分)

※スペースが足りない場合は別紙(A4 版 1 枚)を添付してください。

レシピコンセプト (アピールポイント)

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 (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、第三者の著作権、商標権等の知的財産を侵害する恐れのないものとします。万一、応募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ます。
- ・レシピを作成、応募する経費は自己負担とします。
- ・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 (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) 等に使用される場合があります。
- ・応募に伴う個人情報、個人情報保護法令に基づき管理し、本レシピコンテストを運営するために必要な通知等を行う際に使用します。

【応募方法】

- ・本応募用紙に記載の上、
①郵送②持参③メールのいずれか
※令和 4 年 1 月 3 1 日 (月) 必着

【応募先】

〒410-8601 沼津市御幸町 1 6 - 1
「Sea 級グルメ全国大会 in 沼津実行委員会」事務局 (沼津市水産海浜課内)
電話 : 055-934-4753 E-mail : seakyugurume@city.numazu.lg.jp