

「房総ジビエコンテスト」

参加者募集！

県内で捕獲されたイノシシやシカの肉、「房総ジビエ」を使った料理コンテストを開催します！

内容

応募のあったメニューの中から、書類審査で選出された上位5メニューを実食審査で選考し、最優秀賞を決定します。

応募資格

飲食店(ホテル等の飲食施設を含む)の調理担当者であること。

書類審査

応募のあったメニューの中から、審査基準に基づき、書類審査で優秀作品上位5メニューを選出します。

選ばれた5メニューの応募者には、実食審査に出場していただきます。

実食審査

書類審査を通過した応募者の方に、書類選考を通過したメニューの調理、提供、プレゼンテーションを行っていただき、最優秀賞及び準優秀賞を決定します。

<日程>平成30年1月25日(金)

<場所>学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校

応募方法

以下のコードからサイトにアクセスし、規定をよくお読みの上、ご応募ください。

応募締切：平成30年1月26日(必着)



<URL><https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosojibie/contest.html>

賞品



最優秀賞

- ・千葉県知事賞
- ・トロフィー
- ・熱血 Bo-SoTV への出演権



準優秀賞

- ・農林水産部長賞
- ・トロフィー

※上位5メニューの応募者の方を「房総ジビエフェア2019冬」(平成30年1月26日~2月24日)のリーフレットにて、PRします！

参加料

無料です。

審査員

表参道「LATURE」
オーナーシェフ 室田 拓人氏
山武「Ushimaru」
シェフ 打矢 健氏

あなたの自慢のジビエ料理を応募しよう！



主催：千葉県農林水産部流通販売課
TEL：043-223-3085