

## 令和5年度国内産米粉のスイーツレシピコンテスト実施要領

### 1. 目的

食料安全保障に対する国民全体での意識が高まる中、特に輸入穀物から国産米粉への原材料の切替えを促進するため、JAグループと連携して国産米粉を活用したレシピ（今回はスイーツ）を募集・開発・分析評価し、これを消費者および米粉事業者へ広く普及することにより、新たな米粉の加工手法や加工品の一層の普及・需要拡大を図ります。

### 2. 募集受付期間

令和5年8月15日～9月30日まで（郵送時は当日消印有効）

### 3. 募集内容

以下の5項目を満たしている国内産米粉を使ったレシピを募集します。

- (1) 市販されている国内産米粉を使用することとします。
- (2) スイーツ（甘い菓子）であることとします。ただし、和菓子（最中・羊羹・大福等）は対象外とします。
- (3) 短時間で作ることが出来る極力簡単なレシピとします。
- (4) 応募資格者は、米粉事業者および一般消費者であることとします。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。
- (5) 応募内容が第三者の著作権等を侵害しないこととします。

### 4. 審査委員会

服部幸應会長（服部学園理事長）を審査委員長とした、レシピコンテスト審査委員会を複数名の日本米粉協会理事により構成し、審査します。

### 5. 審査および表彰

#### (1) 審査基準および評価方法

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。

#### (2) 審査結果の公表

ア. 公表時期：令和6年1月（予定）

イ. 公表方法：日本米粉協会HP、JA全中HP、JA全農HP、JA全農ツイッター等にて結果公表します。

なお、氏名・ご住所の県名・作品名で公表されます。

#### (3) 表彰・副賞

ア. 表彰：最優秀賞（1名）、優秀賞（2名）・特別賞（7名）の計10名を

表彰します。

イ. 副賞：スイーツ用調理器具（最優秀賞・優秀賞受賞者へ贈呈）や米粉商品詰め合わせ、商品券等を贈呈します。副賞の贈呈は1組1セットとします。また、最優秀賞受賞レシピについては、JA 全農が運営する「みのりカフェ三越銀座店」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としております。なお、商品化の過程で原材料について調整する場合があります。

## 6. 応募方法

別添の応募様式にて郵送・メールのいずれかにて応募願います。

## 7. その他

応募作品の一切の権利は日本米粉協会に帰属します。

以 上