

「とわだ米粉ROADプロジェクト」 米粉アイデア料理コンクール開催!

米を粉状にした米粉は、今後活用の広がりが期待される食材として注目されています。市では、米粉の利用拡大を目指してアイデア料理コンクールを開催します。皆さんも地元産米粉を使ったレシピを考えてみませんか？

応募規定

- ①「料理部門」「菓子部門」の2部門とします。
- ②作品はオリジナルのもので未発表のものに限ります。
- ③1人（1団体）何点でも応募できます。
- ④最終審査会には、展示用（1人分）および審査試食用（15人試食分）を調理の上、持参していただきます。当日は調理室を開放しますので、作品の仕上げなどに利用できます。（調理設備などについては事前にご確認ください）

使用する米粉

十和田市産のうるち米とします。
※応募されるかたのうち、先着40人に作品用サンプル粉500gを無料で配布します。

応募資格

- ①市内在住または通勤・通学のかた
 - ②後日開催の最終審査会に実際の作品を持参できるかた
- ※プロ・アマ、個人・団体を問いません。

審査

- ①第一次審査
応募書類による審査とし、部門ごとに8点程度を選出します。
- ②公開最終審査会
とき 11月19日(金) 午前10時30分から
ところ 南公民館ホール

応募方法

指定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、郵送または持参にてご応募ください。応募用紙は、十和田産品販売戦略室で配布または市ホームページでダウンロードできます。なお、応募書類は返却しません。

申込期間

10月1日(金)から22日(金)まで（消印有効）

申し込み先

〒034-8615 住所記載不要
十和田産品販売戦略室
「米粉アイデア料理コンクール係」
☎⑤16743

たくさんのご応募
お待ちしております!



今月の逸品



農家の愛情たっぷり!「農アイス」

今月は、道の駅とわだ「とわだびあ」で販売されている「農アイス」を紹介いたします。農アイスは、十和田市でつくられた農産物を使用したソフトクリームです。「まっしぐら」という品種を使用したお米のアイスと、「おおすず」という品種を使用した豆乳のアイスの2種類があります。おおすずには、旬の野菜や果物を使ったソースがかかり、季節ごとに変わります。市内の農家の皆さんが考えた農アイスは、週末には行列ができる、とわだびあ一押しの自慢の逸品です。