

|  |
| --- |
| **一関の多彩なもち料理レシピ応募用紙** |
| **料理区分** | どちらかの項目に✔を入れてください |
|  | [ ] 伝統的もち料理 | [ ] アイデアもち料理 |
| **料理名** |  |
| **説明** |  |
| **レシピ** | **材料** | **分量** | １人分・（　　）人分 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **つくり方** |
|  | ① |
|  | ② |
|  | ③ |
|  | ④ |
|  | ⑤ |
| **料理基準** | あてはまる項目に✔を入れてください（もち料理として、以下の５項目のうち３項目以上を満たしているものをご応募ください） |
|  | [ ] 「もち」としての見た目があること[ ] 「もち」食感が強く残っていること[ ] 「もち」本来の素材（もち米、もち粉等）を用いていること[ ] 「もち」らしい作業工程（つく、練る、ふかす等）を経ていること。[ ] 地域らしい素材、創意工夫を用いていること |
| **料理写真** | ※下記アドレス宛にメールで提出をお願いします。（本文に料理名、応募者氏名を明記してください）⇒mochi.mochi.ichinoseki@gmail.com |
| **応募者氏名** |  |
| **※連絡先** | （住所）〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話（　　　　）　　　　　　　　　 |
| **記入の際の注意事項** |
| ・１人何点でも応募できますが、料理１品につき１枚の用紙を作成してください。・アイデアもち料理はコンクール等に未発表のもので商品化されていないものに限ります。・応募いただいた内容は、一関もち食推進会議で作成している「一関もち料理データベース」に掲載させていただく場合があります。また、「一関もち料理データベース」の内容は、一関市のもち食文化のＰＲのため、ホームページやＳＮＳ、マスコミ等に情報提供を行わせていただきます。※ご記入いただいた連絡先は、「一関もち料理データベース」レシピ募集に係る景品発送業務にのみ使用させていただきます。 |

応募用紙ダウンロードはこちらから↓

http://hiraizumi-dmo.jp/wp/wp-content/uploads/2021/10/mochidatebasebosyu.docx