



子どもも喜ぶ!

時短

京野菜 レシピコンテスト

応募
期間

2020年
1月15日(水)～
2月14日(金)

京壬生菜

京のブランド製品の「こえびちゃん」「聖護院だいこん」「京壬生菜」を取り入れた新しい切り口のレシピ募集中心!

オリジナリティーあふれる「子どもも喜ぶ!京野菜時短レシピ」をぜひ応募してみてください!!



こえびちゃん



聖護院だいこん



募集内容

京のブランド製品「こえびちゃん」「聖護院だいこん」「京壬生菜」を取り入れた新しいレシピを募集します。この3点のうち、いずれか1点以上を料理の中で使用することが条件です。プロ・アマは問いません。

応募方法

パソコン・スマートフォンで専用ホームページよりご応募ください▶▶
<https://kyoyasai-recipe.jp>



審査

- ①専用ホームページの応募フォームにて、氏名、住所、電話番号、メールアドレス、年齢、性別、完成したメニューの写真、レシピの紹介(レシピ名/材料/分量/調理方法/調理時間/アピールポイント)を記入し、ご応募ください。応募された方の中から抽選で10名の方に、京野菜セットをプレゼント!
- ②応募されたレシピの審査を行い、選考を通過したレシピの応募者には2月中旬に連絡します。
- ③3月上旬頃に、上位レシピ8点程度による実食審査会を開催。応募者自ら調理を行い、最優秀レシピを決定します。

結果発表

専用ホームページおよびクルールきょうと6月号などで発表。

【応募の注意点】 ※応募点数に制限はありませんが、他のレシピ書籍やレシピホームページ等に掲載された写真や文章等の盗用は失格となります。また、同一または類似作品が他のコンテスト等に応募中および応募予定ではなく、また過去に他のコンテスト等に入選していないものに限ります。※入賞したレシピは、京のふるさと産品協会にてレシピカードを含む各種広報媒体に使用させていただきます。※応募の際は専用ホームページの応募要項・応募規約を必ずお読みください。

recipe sample

京壬生菜と 焼きしいたけの白和え

調理時間
10分



材料(4人分)

京壬生菜…1束(200g)	[A]
しいたけ……………8枚	だし汁……………10ml
木綿豆腐……………1/2丁	砂糖……………25ml
塩……………少量	薄口しょうゆ…10ml
白煎りごま……………30ml	

作り方

- ①京壬生菜は根元を切って水で洗い、塩を入れた熱湯でゆで、冷水で冷まして絞り2~3cmの長さに切る。
- ②しいたけは軸を切って軽く塩をふり、グリル(またはトースト)で焼いて薄切りにする。
- ③すり鉢に白ごまを入れてすり、木綿豆腐を手で潰して入れ、さらにすって滑らかにする。
- ④③にAを入れて調味し、①、②を入れてよく混ぜて、器に盛り付ける。

最優秀賞(1名)

京野菜セット・
京の肉・
京都米新米



優秀賞(2名)

京野菜セット・
みのる食堂お食事券
1万円分

佳作(5名)

京野菜セット

【主催】(公社)京のふるさと産品協会 【協賛】みのる食堂(全国農業協同組合連合会京都府本部)
【協力】クルールきょうと編集室 【コンテストに関するお問い合わせ】クルールきょうと編集室
TEL : 075-211-3505(月~金 10:00~17:00) E-Mail : couleur@nisshosha.co.jp

※写真は全てイメージです。 ※開催内容は予告なく変更となる場合がございます。