



マルホン芝麻選手権



作品募集要項

募る、ごま油の進化と深化！
「太白胡麻油」「太香胡麻油」のレシピ大募集

【テーマ】 「太白胡麻油、太香胡麻油だからこそ生みだせる、
味や食感などの表現」

【賞品】 入選者 3 名には、賞金 5 万円、太白胡麻油 1650gPET1 ケース（6 本入り）
を進呈。

【応募資格】 不問

【応募締切】 **2024 年 9 月 30 日（月）** <当日消印有効>

【実技披露】 2024 年 10 月 25 日（金）日中協 JACC ビル

【主催】 竹本油脂株式会社
【共催】 公益社団法人日本中国料理協会

【募集要項】

■規定

- ①ごま油は竹本油脂の「太白胡麻油」もしくは「太香胡麻油」を使うこと。両方使うことも可、また、ごま油以外の油脂を使うことも可。
- ②使用する量は不問。「太白胡麻油」、「太香胡麻油」の良さを料理に映しだしていることが審査のポイントとなります。
- ③原価自由、レシピは 1 人分、もしくは 1 皿分。
- ④書類審査にて 3 名の入選者を選出。入選者 3 名は 2024 年 10 月 25 日（金）に東京都内の会場において、審査員の前で料理の実技を披露し、その料理をもとに審査員とディスカッションを行います（東京の会場への交通費は竹本油脂が負担）。この模様はカメラマンによる撮影も行います。
- ⑤年齢、経験などは不問、どなたでもご応募ください。
- ⑥応募者名とその料理名は、竹本油脂刊「中国料理リーフレット“鮮と油”」（仮称・2024 年内に発行予定）に掲載される場合があります。
- ⑦入選者 3 名のレシピは、竹本油脂の媒体などで掲載される場合があります。東京での料理披露の模様なども竹本油脂の媒体や SNS などでも掲載する場合があります。

■応募方法

- ・規定の用紙ダウンロードし、必要事項を記入して下記宛メールにてご送付ください。

メールアドレス=contest@jaccc.or.jp

※件名を「マルホン芝麻選手権応募」と記してください。

- ・料理名、分量・つくり方。

ー応募フォーマットをダウンロードしてご使用ください。

ーつくり方には太白胡麻油もしくは太香胡麻油を使う意図、効果などを明記すること。

ー料理完成を撮影した写真1点を添付すること。

- ・氏名、勤務店舗名、勤務店舗の住所・電話、年齢、携帯電話番号（連絡がつくもの）、メールアドレスを明記のこと。

・事前に太白胡麻油、太香胡麻油のサンプルが必要な場合はお送りしますので、必要な旨を上記メールアドレス宛ご連絡ください。

- ・レシピは Word または PDF のみとし、料理写真は別ファイルで送付すること。写真サイズは2～3MB程度を推奨します。受信した写真はA4のコピー用紙に印刷します。

応募・書類請求・問合せ先

(公社) 日本中国料理協会 事務局 マルホン芝麻選手権係

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACC ビル 3F

TEL 03(3666)5415 E-mail contest@jaccc.or.jp

※ 応募用紙は日中協HPよりダウンロードできます <https://www.jaccc.or.jp/>

右記 QR コードをスキャンすると日中協ホームページへアクセスできます。



■審査

- ・日中協理事3名、竹本油脂による書類審査を行い、入選者3名を選出します。
- ・入選者3名には、2024年10月11日(金)までにメールにてご連絡をさしあげます。その際に東京会場における実技披露の詳細をお知らせします。

■その他について

- (1) コンクール応募費用は無料（但し、応募作品製作費は応募者の負担とする）。
- (2) 協会正会員を対象に、実技会場までの交通費を負担します。
- (3) 予選結果については、応募者宛に Emailにて通知致します。また、決勝進出選手を日中協ホームページにて発表します。(2024年10月中)
- (4) 応募作品の出版物その他への著作権は主催者に帰属し、許可なく書籍、SNS、インターネット等への掲載を禁止します。個人情報主催者が厳重に管理し、当コンクール関連事業以外には使用致しません。
※ 応募レシピは返却しません
- (5) **予選結果についての問い合わせには一切応じられません。また、公正な審査の妨げとなるため、応募作品をインターネット等で公開しないこと。**