

第3回福島県きのこと料理コンクール審査要領

1 目的

この要領は、第3回福島県きのこと料理コンクール開催要領8の(4)に基づき、審査の方法を定める。

2 審査員

審査員は、次のとおりとする。

所 属	氏 名	摘 要
福島県	近藤 仁志	林業振興課長
日本司厨士協会福島県本部	山際 博美	(株)山際食彩工房 代表取締役
郡山女子大学	菊池 節子	教授
福島県消費者団体連絡協議会	細谷 寿江	会長
公益社団法人 福島県森林・林業・緑化協会	水戸 典明	専務理事

3 審査基準

審査基準は、次のとおりとする。

大項目	中項目	審 査 内 容	配 点
味 覚	おいしさ	味、口ざわり、色調、食べやすさ、 なじみやすさ	15
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容、料理名(ネーミング)	10
普及性	材料の入手、 料理のしやすさ	入手しやすさ、手軽に作れること、 時間があまりかからないこと	10
経済性	料理の価格、 1人当たりの分量	4人分で2,000円以内、 適量であること	5
総 合		栄養、安全性、楽しさ	10
合 計			50

(注) 配点は、本審査における配点です。

4 審査の方法

(1) 事前審査

応募点数が100点を上回った場合、応募票をもとに主催事務局での協議により、1次審査対象作品(100点)を選定する。

(2) 1次審査

(1)により選定された作品を対象として、審査員の協議により、本審査出場者7名以内を決定する。

(3) 本審査

審査基準に定める配点の合計点が多い順に表彰者を決定する。

ただし、配点の合計が同点の場合は、審査員の協議により表彰者を決定する。