

GIBIER

第8回
ジビエ料理
コンテスト

COOKING CONTEST!

メイン食材

国産のイノシシまたはシカ肉

テーマ

国産のシカ・イノシシ肉を使用し、 多くの人に安全でおいしく提供できる料理

募集部門 「お店で食べたいジビエ料理部門」
「おうちで食べたいジビエ料理部門」

対象 プロ・アマ問わず

締切 2023年10月2日(月) 必着

おうちでも、
お店でも
ジビエを。



審査委員長
田崎真也氏

贈賞
農林水産大臣賞

(各部門1名) ほか

主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会 協力 学校法人服部学園、株式会社ぐるなび

後援 一般社団法人全日本司厨士協会、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会、一般社団法人日本エスコフイエ協会、
一般社団法人大日本猟友会、公益社団法人全国調理師養成施設協会、株式会社日本食糧新聞社

コンテスト詳細と応募シートの
ダウンロードはこちら



※本コンテストは、農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

応募要項

応募資格

両部門ともにプロ・アマ・年齢不問とする。

応募条件

お店で食べたいジビエ料理部門

- ①国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること（シカ、イノシシの加工品は材料としない）。
 - ②4人前の料理で、オリジナルかつ未発表のレシピであること。
 - ③和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
 - ④食材費に上限は設けない。
 - ⑤調理時間に条件は設けない。
- ※ただし、実食審査においては調理開始から完成まで120分で収まるように事前に仕込みを行うこと。
- ⑥入賞者は、レシピの公開を必須とする。また、可能な限り、一定期間、飲食店等で料理として一般の方に提供すること。

おうちで食べたいジビエ料理部門

- ①国産のイノシシ肉またはシカ肉、もしくはその両方を使用すること（シカ、イノシシの加工品は原材料としない）。
- ②4人前の料理で、オリジナルかつ未発表のレシピであること。
- ③和・洋・中のジャンルは問わず、応募数の制限もしない。
- ④食材費に特に上限は設けないが、「ジビエをより日常的な食材として普及していく」という本コンテストの趣旨に添う価格であること。
- ⑤調理時間は、仕込みから盛り付けを含め、120分以内とすること。
- ⑥入賞者は、レシピの公開を必須とする。

審査方法 / 一次審査

審査員によるレシピの書類審査により、各部門の上位10レシピを選出する。審査員は団体の分野にかかわらず全レシピの書類審査を実施する。（審査は、「応募シート」から応募者情報（氏名・所属等）が一切わからない「ブラインド審査」により実施する）

審査方法 / 二次審査

お店で食べたいジビエ料理部門は本人による調理、お家で食べたいジビエ料理部門はコンテスト関係者の代理調理による実食審査を実施する。二次審査は、12月10日（日）服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）にて行う。

お店で食べたいジビエ料理部門

応募者本人によってレシピ通りの4人前を作成したものを審査する。また、レシピ開発に向けた想い等を応募者本人がPRする場を設け、審査員は応募者のPRを聞きながら料理を試食し、採点する。

おうちで食べたいジビエ料理部門

コンテスト関係者の代理調理によってレシピ通りの4人前を作成したものを審査する。また、レシピ開発に向けた想い等を応募者本人がビデオレターによってPRする場を設け、審査員は応募者のPRを聞きながら料理を試食し、採点する。

応募方法

原則として、コンテスト専用応募シート（電子版）に必要事項を記入し、料理の出来上がり写真（データ）を添付してコンテスト事務局へ応募する。

※電子版での応募が不可能な場合は、応募シート（紙版）に写真添付でコンテスト事務局に郵送すること。

《郵送の宛先》〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー 11階

株式会社ぐるなび内 ジビエ料理コンテスト運営事務局宛

《締め切り》10月2日（月）必着



お問い合わせ

（一社）日本ジビエ振興協会事務局 Mail: info@gibier.or.jp TEL: 0266-75-1885