

募集要項

「インバウンドメニューアワード」

～ご当地グルメで交流人口拡大！仙台の新たな地域資源発掘事業～

1. 目的

インバウンド向けに、仙台の新たなインパクト、魅力となる地域資源を発掘、発信し、仙台の国際的な認知度、魅力を向上し、外国人の交流人口を増加させ、地域経済の活性化に寄与することを今回の事業の目的とします。

2. 料理のテーマ

外国人（今回はタイ人）が食べたい仙台料理（提供方法の演出も可）。

3. エントリー期間

令和元年12月16日（月）～令和2年1月15日（水）まで（当日消印有効）。

多数の場合書類選考し、選考結果は郵送にてお知らせします。選考を通過した料理人6組にアワードに出場して頂きます。

※書類選考基準 インパクト・独自性・見栄え・普及性・コスパ・料理への思い

4. 公開料理によるアワード

令和2年2月16日（日）11:00～14:00

トークネットホール仙台（仙台市民会館 仙台市青葉区桜ヶ岡公園4-1）調理室にて同時に料理し海外の方（今回はタイ人）に実食、審査をして頂きグランプリメニューを選出します。

※グランプリ選考基準 インパクト・独自性・見栄え・普及性・コスパ・味

5. エントリールール

1. 仙台市、富谷市、黒川郡内の飲食店であること。

2. 仙台で親しまれた仙台味噌、枝豆、まぐろ、まいたけ、ブルーベリーのいずれか1品以上をメニューに使用すること（仙台産、宮城産の材料使用を推奨します）。

3. 料理人1組は1人～2人まで。

4. 料理・加工法・提供法がオリジナルなもの。

5. 今事業の趣旨を理解、賛同し情報発信やメニューの普及にご協力頂ける事。

6. エントリーメニューの大まかなレシピの公表を許可して頂ける事。

7. グランプリとなったメニューを公表されたレシピ通り又はアレンジを加え他店での提供を許可して頂ける事。

8. グランプリとなったメニューを今事業の趣旨に添い広げるため、設備上等特段の問題がない限り一年間自身の飲食店での提供を協力して頂ける事。またアワードステッカーを貼って頂ける事。

9. HP、SNS、メディア等の取材、掲載に許可をして頂ける事。

10. 制限時間60分で8人分程度の料理をして頂きます（事前の下ごしらえ可）。8人分は1人前当たり3等分を目安に計24等分に小分けし提供頂きます（小分けまで行い60分）。

11. 食材費として飲食店1組に対し5,000円を支給します。調理原価（ヒアリングします）に制限は設定しておりませんが、コストパフォーマンスについては評価対象です。
12. 基本的な調理設備、食器は会場にあるものを使用出来ますが提供する食器等必要に応じ持参下さい。
13. 調理中は審査員や来賓、仙台北法人会青年部会メンバー、メディアが会場内を見学、撮影、声をかけ質問をする場合があります。
14. 仙台の飲食店に望む事と題しての海外の方々との座談会にもご参加をお願いします。

6. エントリー方法

メール又はお電話にて、エントリー用紙をご請求下さい。事務局よりメール又はFAXで用紙をお送りします。必要事項を記入、料理の写真を貼付の上、郵送又はメールにて下記までお送りください。

エントリー用紙請求先

公益社団法人仙台北法人会青年部 事務局 岡本

電話 022-263-0151 FAX 022-268-0205 E-Mail postmaster@yg88.com

エントリー用紙送付先

〒980-0811 仙台市青葉区一番町2-3-22

公益社団法人仙台北法人会青年部事務局

インバウンドメニューアワードエントリー係

E-Mail postmaster@yg88.com

7. 表彰

審査終了後表彰を行います。 グランプリ 1組 グランプリ楯、商品券1万5千円分
準グランプリ 1組 準グランプリ楯

8. その他

- ・応募書類により記入された個人情報は当事業の目的以外には使用しません。
- ・応募書類は返却いたしません。
- ・当日の様子や料理、結果、発言等当会のHPや広報誌、仙台市文化観光局並びに財団法人仙台北国際観光協会の広報誌、またはSNS、メディア等に掲載される場合がありますのでご了承下さい。
- ・公益社団法人仙台北法人会は、当事業参加者に対し、事業開催中の怪我、食中毒、紛失物、交通事故に対して責任・補償を一切負いません。これらについては、当事業が加入をする保険（レクリエーション保険）の範囲でのみ補償されます。

9. 主催

公益社団法人仙台北法人会青年部会

問い合わせ先

公益社団法人仙台北法人会青年部会

事務局 仙台市青葉区一番町2-3-22 仙台ビルディング6F

社会貢献委員会副委員長 佐藤 貴

連絡先 【電話】080-1662-6602 【E-Mail】business@akasaka-co.co.jp