



「味覚の一週間」®

第5回 インターナショナルBENTOコンクール

自慢のお弁当レシピを投稿してください！

日本の“弁当”から世界の“BENTO”へ！

日本の食文化のお弁当が世界の共通語“BENTO”になりました。

子どもの味覚教育活動に取り組む「味覚の一週間」®は、世界中からレシピを募集して、第5回「味覚の一週間」®インターナショナルBENTOコンクールを開催いたします。

「おいしく食べて健やかに」をキーワードに、五味を取り入れ、栄養バランスを考えた、おいしいお弁当のレシピを世界中から募集します。一次審査を通過し、海外の方がファイナリストに選ばれた場合は、最終実技審査を行う日本へ事務局よりご招待します。「味覚の一週間」®のホームページへ、あなたの自慢のお弁当レシピを投稿しご応募ください。

www.legout.jp



レシピ
大募集

第4回優勝作品

テーマ

五味を取り入れ、栄養バランスを考えたお弁当

応募期間

2016年8月1日（月）～9月20日（火）

海外との時差を考慮し、サイト上での締切り時間は、9月21日（水）午前10時まで。

応募方法

「味覚の一週間」® WEBサイト www.legout.jp 内のインターナショナルBENTOコンクール頁から応募可能です。
お弁当の写真とレシピなどの必要事項を投稿してください。

調理条件

- ①未発表のレシピ
- ②食材費：500円程度（一人分）
- ③調理時間60分以内（盛り付け含む）

審査員

服部 幸應（学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長）
江上 栄子（江上料理学院 学院長）
田村 隆（『日本料理 つぎは田村』三代目）
藤野 真紀子（料理研究家・エッセイスト）
高山 英紀（『メゾン・ド・タカ 芦屋』オーナーシェフ）
高木 一雄（『京料理たか木』オーナーシェフ）
協賛・協力企業各社（予定）

協賛



応募資格

- ①料理の専門家でないこと。
- ②10月16日（日）に横浜で開催される最終選考会（一次審査通過者10名）に参加できること。
（往復交通費は事務局負担。さらに海外からの一次審査通過者には、宿泊費二泊分提供。）
- ③キッチンの熱源がガスであること。
（最終審査の熱源がガスのため）

入賞作品の公表

「味覚の一週間」® WEBサイト / Facebook ページ
協賛各社 WEBサイト

審査方法と結果発表

- ◆優勝・準優勝・三位、特別賞は、一次審査（書類選考）で選ばれたファイナリスト10名による最終実技審査で決定します。
- ◆入賞者には、協賛の各企業から提供される素敵な賞品のプレゼントがごさいます。
- ◆一次審査の結果は、通過者に直接通知します。
- ◆10月16日（日）に最終実技審査をおこないます。
MARK IS みなとみらい 東京ガス横浜ショールーム（神奈川県横浜市西区みなとみらい3-5-1）
- ◆一次審査（書類選考）を通過しなかった方へは、個別にお知らせいたしませんので、あらかじめご了承ください。

お問い合わせ先

「味覚の一週間」®事務局 インターナショナルBENTOコンクール担当

東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 株式会社ヴィジョン・エイ内

Tel 03-3402-5616 Fax 03-3402-5452

Mail info@legout.jp URL www.legout.jp

郵送でのご投稿は、上記にお問い合わせください。