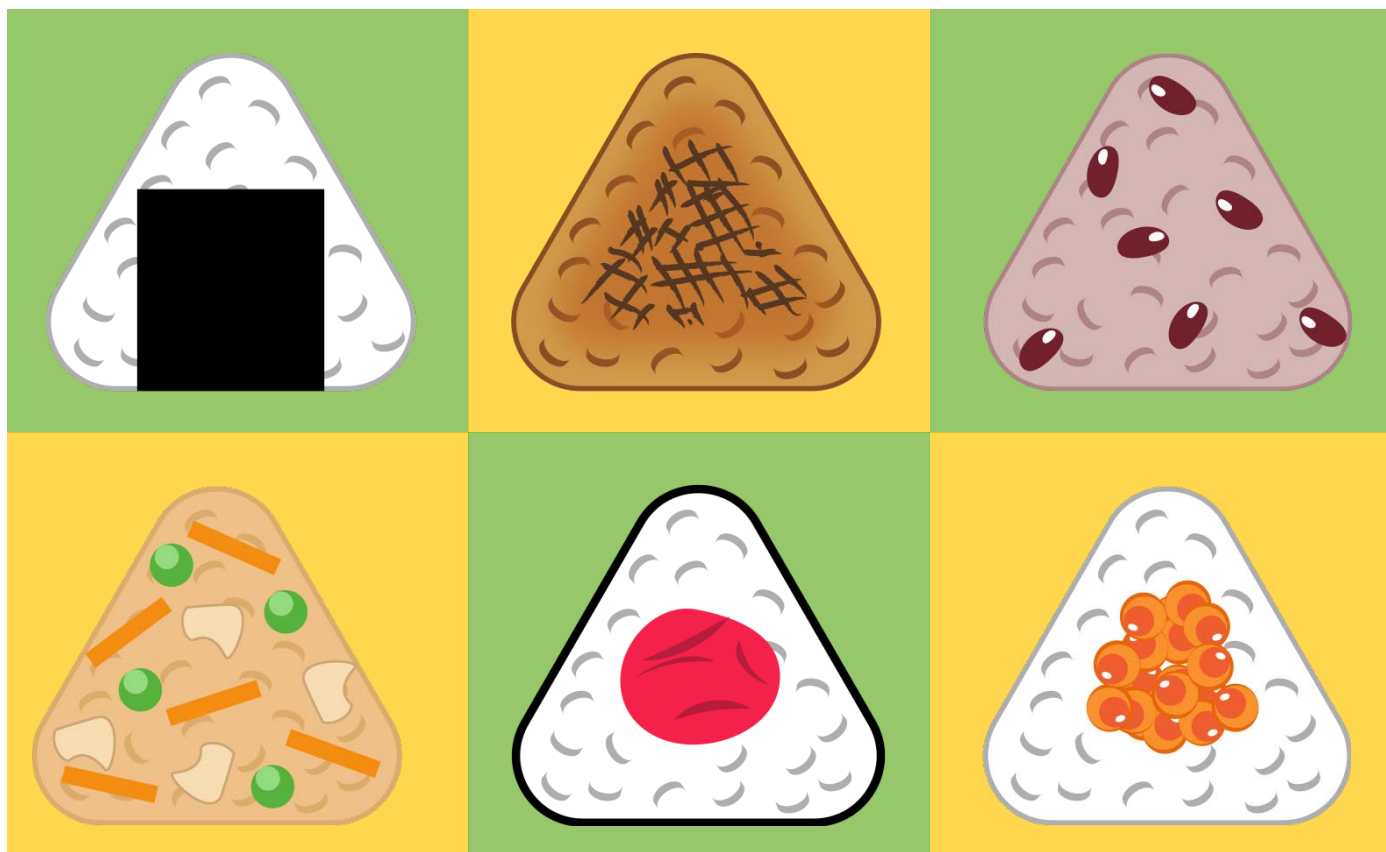


LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2018

ゆたかなこころは、ゆたかな味覚から。

「味覚の一週間」[®] 第7回 インターナショナルBENTOコンクール

日仏交流160周年記念 「おにぎり」で出会う食文化



子どもの味覚教育活動に取り組む「味覚の一週間」[®]は
第7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。
日仏交流160周年にあたる2018年は、日本と他国の食材を合わせたオリジナルな「おにぎり」を募集します。
日本・フランスだけでなく、各国の食材を使った斬新な「おにぎり」も歓迎。
さまざまな食文化が交錯する「おにぎり」のレシピを世界中から募集します。

「味覚の一週間」[®]の公式サイトからご応募ください。

www.legout.jp

協賛

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

NTTタウンページ

暮らしにプラス、
トレハ®

味の
伯方の塩

海苔で健康推進委員会

お問い合わせ先

「味覚の一週間」[®]実行委員会インターナショナルBENTOコンクール
〒151-0051 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



「味覚の一週間」® 第7回 インターナショナルBENTOコンクール おにぎりで出会う食文化



応募資格

プロアマ、年齢、国籍は問いません。



応募期間

2018年8月10日（金）～9月30日（日）



応募方法

「味覚の一週間」® 公式サイト www.legout.jp 内の「インターナショナルBENTOコンクール」ページ上から応募可能です。



応募条件

- ①2018年10月16日（火）に開催される最終選考会（一次審査通過者）に参加可能であること。
※往復交通費は実行委員会負担。海外からの最終選考会参加者には、宿泊費2泊分提供。
- ②食材費：500円程度。
- ③調理時間が30分以内であること（炊飯時間は除く）。



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）
オリヴィエ・ロドリゲス（『アンドエクレ』シェフ）
堀口 美恵子（大妻女子大学短期大学部 教授）
フローラン・ダバディ（ジャーナリスト）
小池 理雄（三代目小池精米店 店主）
谷 圭一郎（東京ガス株式会社「食」情報センター 所長）
(敬称略・順不同)



賞品

優勝	五ツ星お米マイスター小池理雄セレクト お米1年間お届け	1名
準優勝	フィスラー 圧力鍋「プレミアム プラス」	1名
3位	ネスプレッソ「Essenza Mini」(コーヒーマーカー)	1名
	ツヴィリング「コンパクトシェフ」(ナイフ)	1名
実行委員会賞	羅臼漁業協同組合「高級羅臼昆布」	1名
参加賞 (最終選考会)	八木長「だしセット」 伯方塩業株式会社「伯方の塩®詰合せ」 東京ガス「火ぐまのパッチョ&電パッチョ グッズ詰合せ」	
【協力】	三代目小池精米店 フィスラー・ジャパン株式会社、ネスレネスプレッソ株式会社 ヘンケルジャパン株式会社、羅臼漁業協同組合、株式会社八木長本店	



審査方法と結果発表

- 一次審査（書類選考）通過者10名が最終選考会に進出。
実技審査を経て同日結果発表。
- ◆一次審査結果:2018年10月9日（火）通過者のみに直接通知。
 - ◆最終選考会: 2018年10月16日（火）
東京ガスStudio+G GINZA（東京都中央区銀座7-9-15）
- ※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。



入賞作品の公表

「味覚の一週間」®公式サイトおよびFacebook ページ
協賛各社 WEBサイト



中の具がわかるような
写真も添えてください。

www.legout.jp



日仏交流160周年
160^e Anniversaire
des relations
franco-japonaises

