

和牛レシピ コンテスト

一頭
まるごと
食べ尽くそう!

参考レシピ
などを
順次発信

姫路で開催されるレシピコンテストです。全国から和牛の美味しい食べ方や、和牛にまつわるストーリーを募集します。第3回シェフたちのオーケストラでは注目食材として「姫路和牛」をピックアップします。播磨の魅力を発信しましょう!!

応募フォームは
▼こちら▼



応募方法

QRコードを読み取ってご応募ください。

紙(郵送)でもスマホでも
パソコンでも応募できます!

郵送での応募先

〒670-0901 姫路市西二階町15 西二階町すみ木ビル1F
和牛レシピコンテスト担当 宛て

募集期間

7月中旬～9月11日迄 夏休みの親子交流や、学校の宿題にもご利用いただけます。

各賞

副賞あり
(検討中)

1. 姫路市長賞
2. 姫路市教育委員会賞
3. 中播磨県民センター長賞 など

各賞の発表

- 9月下旬の審査会
- 各種 SNS、マスコミ向け報道
- 第3回シェフたちのオーケストラ (11月5日) ステージ 他

募集要項

- ①写真もしくは、映像
- ②料理全体レシピ
- ③PR ポイント(開発経緯 等)
- ④和牛の利用方法(和牛調理のポイントや、切り方など具体的なコツ)

審査基準

第1段階 書類審査 / 各項目5点の総合得点にインスタ ポイントを加点。審査員特別枠あり。

- ①彩り ②素材の活かし方(ロース、ヒレ、サーロイン以外の部位を使用のレシピは大きく加点されます) ③作りやすさ ④創造性 ⑤味(期待値) ⑥「姫路和牛のブランディング」に与える良い影響**

※姫路和牛の特色をPR できる。播磨の地産地消とのコラボレーションがある。
播磨出身の有名人との逸話がある。SDGsと関連付けた逸話がある。等



インスタ
ポイント

自分が考えた関連ハッシュタグを付けてインスタグラムに投稿。
スクリーンショットなどで投稿内容が分かる状態を添付。1点～3点

第2段階 レシピ通りに姫路和牛で調理 / 審査員が実食し、各賞に相応しい作品を選定。

注意・説明事項

※応募作品は、姫路の地場産品である「姫路和牛」のブランディングのノウハウとします。
※レシピや、写真等は主催団体の他、「姫路和牛」を盛り上げるために利用させていただきます。

姫路和牛とは?!

ホルモンなどの希少部位の
調理方法を広めたい!



澄み切った空気、清らかな水、緑豊かな山々…。
このような自然の恵豊かな西播磨地域で
丹精込めて育てられた優れた血統の肉用牛、それが「姫路和牛」です。
西播磨地域が誇る郷土ブランド「姫路和牛」の美味をご堪能あれ。

