

とちぎのおにぎり スター誕生★〈おにぎりコンテスト〉

学校単位でご応募される場合のみ、下記内容をご記入ください
(応募される用紙のいずれか1枚にご記入ください)

学校名		応募枚数	枚
担当者名			
学校の住所・電話番号			
〒	—	☎	()

チラシ

を食べようキャンペーン 令和元年

とちぎのおにぎり スター誕生★ 〈おにぎりコンテスト〉



商品化したくなる
おにぎりはどれだ!

応募締切

令和元年9月25日[水] 必着

テーマ「とちぎを代表する自慢のおにぎり」を応募してね!

【応募資格】

栃木県内に通学する高校生・専門学校生・短大生・大学生
※高等学校、高等専門学校、専修学校高等課程・専門課程(専門学校)、特別支援学校高等部・短期大学、大学、大学院を含みます(社会人学生を含まない)

【応募条件】テーマ「とちぎを代表する自慢のおにぎり」

- 1) 栃木県産米オリジナル品種「なすひかり」「とちぎの星」どちらかを使用したおにぎり(おにぎらずも可)
- 2) 1人前を約7分以内でにぎれるおにぎり(下ごしらえの時間は含まない)
- 3) おにぎりの具材には、必ず栃木県産農産物を1品目以上使用する

【応募方法】

裏面の応募用紙に必要事項を記入し、作品の写真(L版以上)を添付のうえ、事務局へ郵送または持参、メールにて応募ください

【審査方法】

- 1) 第1次審査：令和元年10月7日(月)(書類審査)
- 2) 第2次審査：令和元年10月16日(水)(書類審査)
- 3) 最終審査：令和元年11月9日(土)
最終審査会場/ホテル東日本宇都宮(宇都宮市)
特別審査員/関係団体米関係者、百貨店・コンビニ・量販店関係者含む
一般審査員(とちぎの地産地消推進店・とちぎ旬彩店等)
※最終審査会では、おにぎり(10個分)の下ごしらえした材料を持参のうえ、デモンストレーションで1個(別途9個)をにぎっていただきます
※最終審査会では材料費として4,000円支給します
※最終審査の審査おにぎりはレシピ通りに同ホテルが作成したものを用意します

主催：(一社)とちぎ農産物マーケティング協会
後援：栃木県・全国農業協同組合連合会 栃木県本部

【審査基準】

栃木らしさ・コンセプト・ネーミング・味・見た目や形状・食べやすさなどを審査。最終審査では各審査員が「自社で商品化したい」というおにぎりに一票を入れます。

【表彰・賞品】

- ◆最優秀賞 1点
…賞状、副賞(なすひかり・とちぎの星(各30kg 合計60kg))
- ◆優秀賞 2点
…賞状、副賞(なすひかり・とちぎの星(各15kg 合計30kg))
- ◆J A全農とちぎ賞 2点
…賞状、副賞(なすひかり・とちぎの星(各5kg 合計10kg))

◆応募規約

- ・応募用紙1枚につき1作品の応募になります ※一人何点でも応募可
- ・グループで応募する場合は、代表者名で応募してください
- ・選考された場合は、最終審査への出席は必須となります
10月23日(水)~25日(金)までに入賞作品(おにぎり現品一人前)をお預かりし、ホテル料理長にお渡しします
- ・応募にかかる経費は、応募者負担となります
- ・応募書類は返却しません
- ・応募作品の名前を含めたアイデア(キャラクターを含む)の諸権利については、入賞作品において主催者に帰属するものとします
- ・応募の際に記入していただいた個人情報、本コンテスト実施の目的以外には使用しません。なお、入賞作品については、作品名・応募者氏名および在籍している学校名(または在住市町名)を新聞・インターネット等で発表します ※入賞しなかった作品に関しても、インターネットなどで発表する場合があります
- ・審査に関する問い合わせには応じられません
- ・キャラクターを使用する場合は、未発表のものに限ります
- ・応募者は応募時点で、本応募規約に同意したものとします

応募
問い合わせ

「とちぎのおにぎりスター誕生!」事務局(栃木リビング新聞社内)
☎028-600-8800
〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24
(月~金10:00~18:00)



栃木の美味しいおコメたち

〈主な産地〉

- ■ ■ なすひかり
- とちぎの星



栃木県は、肥沃な土壌・豊かな水資源を有しており、約58,500 haの水田でコシヒカリを代表に、おいしいお米が栽培されています。(生産量全国第8位)

最近では、県オリジナル品種である「なすひかり」が県北部を中心に、「とちぎの星」が県中央～南部を中心に作られています。



豊かな稲穂が実った県内の水田

なすひかり

平成30年産
食味ランキング
特A

いつでもおいしく那須高原の爽やかな気分が味わえる栃木のオリジナルブランド

なすひかりは、コシヒカリを親として誕生しました。粘りや甘みがあり、さめてもおいしいというのが特徴で、毎日の食卓はもちろん、ハイキングや遠足のおにぎりとしても、いつでもおいしく食べられるお米です。

平成30年産食味ランキングでは、3年ぶり7回目の最高評価「特A」獲得の実力派です。

とちぎの星

平成30年産
食味ランキング
特A

燦然と輝く栃木の星となるよう願いが込められた栃木のニューフェイス

とちぎの星は、なすひかりを親として平成26年に本格登場しました。大粒でくずれにくく、豊かな甘みが特徴のニューフェイスです。なすひかり同様冷めてもおいしいため、お弁当のおにぎりとしてもおいしく食べられるお米です。

平成30年産食味ランキングでは2年連続、3回目の最高評価「特A」を獲得しました。

XXXX 食味ランキングとは XXXXXXXXXX

(一財)日本穀物検定協会が全国の主要銘柄の米の食味について、毎年ランク付けを行い発表している。基準米と比べて、5段階評価で特に良好なものを「特A」としている。

「なすひかり」と「とちぎの星」を食べようキャンペーン

とちぎのおにぎりスター誕生！ 応募用紙

ふりがな	複数人で応募の場合はご記入ください		
氏名	グループ名	人数	人
学校名		学年	年
自宅の住所(学校を通してお申し込みの場合は不要)		電話番号	
〒		— ()	
おにぎりの名前	年齢	歳	性別 男・女
	調理時間		1人当たりの材料費
	約	分	約 円 (1個当たり約 円)
使用した食材と分量(1人前)			
県産食材には○	食材	分量	1人前の写真を貼ってください (サイズL版以上を添付してください)
	お米	米 _____g	
	<input type="checkbox"/> なすひかり	ごはん _____g	
	<input type="checkbox"/> とちぎの星	_____g	
◆作り方(詳細にお書きください)			
◆アピールコメント			

応募締切 9月25日[水]

あて先

〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24 栃木リビング新聞社内
「とちぎのおにぎりスター誕生！」事務局
メール: tochigi@m-living.com