

広島県府中市の皆様へ

府中市市制施行
70周年記念

連携レシピコンテスト
第2弾!

備後府中×武蔵府中

おつまみレシピコンテスト



応募締切

11/30^土

必着

府中市アンテナショップNEKIの
限定メニューを考案しよう!
東京都府中市の特産品を使った
オリジナルおつまみレシピを募集!



市HP

応募条件

- (1) 東京都府中市産の食材または特産物（小松菜、ワケギ、梨、ブルーベリー、はちみつ、黒米うどん、ビール、マヨネーズ）のいずれかを使用すること。取り入れ方は問いません。
- (2) 特産品の見た目や味わいが感じられるものとします。
- (3) 他のコンテスト等で未発表のものとします。

対象者

広島県府中市内在住・在学・在勤、または市内で活動している方

応募方法

募集チラシの裏面にある応募用紙に必要事項を記入の上、持参又は郵送により下記応募先へ提出してください。下記QRコードの応募フォームから応募も可能です。

★ご提出いただくもの★

- (1) レシピの内容（タイトル、材料、作り方、工夫したポイント）
※必要な内容が記載されていれば、所定の応募用紙でなくてもOK
- (2) 実際に作ってみた料理の写真等
※入手が困難な特産品については代用品によって試作したものでもOK

入賞

- ・最優秀賞：1組（賞品：両市の地元特産品詰め合わせ）
- ・優秀賞：2組（賞品：両市の地元特産品）
- ・参加賞：全員（両市の70周年記念グッズ）

応募先

広島県府中市 総務部政策企画課
〒726-8601 広島県府中市府川町315番地 ☎0847-44-9135
E-mail : kikaku@city.fuchu.hiroshima.jp

応募用googleフォーム



おつまみレシピコンテスト応募用紙

11月30日（土）必着

タイトル

食材・材料

※材料はg(グラム)表記でご記載ください。目安量についてもお記載ください。

作り方

※試作して評価するため、可能な限り詳しくご記載ください。

材料費

※試作して評価するため、かかった費用を大まかにご記載ください。

完成写真

アピール
ポイント

※工夫した点こだわった点等、ご記載ください。

応募者情報

※団体の場合は、団体名と担当者名をご記入ください

ふりがな
お名前

府中市と
の関わり

在学・在住・在勤

ご住所

ご連絡先

電話
Eメールアドレス