



令和3年6月1日

産業環境部商工港湾課

第9回全国醤油サミット in 塩竈

レシピコンテスト応募者・協力店を募集します！

今年11月に醤油に着目したまちおこし、全国醤油サミット in 塩竈が開催されます。

サミットを盛り上げるため、地元の醤油を愛している方、全国の醤油を巧みに使う方を対象にレシピを募集しコンテストを行います。

また、サミット開催にあわせて、醤油を使って普段とはちょっと違った限定メニューやサービス、講座・イベントなどを行ってサミットを一緒に盛り上げていただける協力店を募集します。

【醤油のレシピコンテスト応募者募集】

地元の醤油、全国の醤油を活用し、美味しく、斬新で、愛情にあふれたレシピを募集します。

一次審査(書類選考)後、入賞者に実際に調理(10/9)していただき審査し、サミット当日(11/5)に表彰します。入賞者のうち再現可能なものを学校給食のメニューに取り入れます。

※入賞者の材料費は事務局で負担します、また入賞者には副賞として豪華景品を進呈します。

【醤油の協力店募集】

塩づくりが縄文時代には行われ、製塩のイメージが強い塩竈ですが、水産業・水産加工業・飲食業など醤油との結びつきもとても強い街です。

塩の街をサミット期間中だけは醤油一色にするべく、醤油の限定メニューや提供方法、サービス、講座、イベントなど、一緒に盛り上がってもらえる事業者を募集します。

協力内容(イメージ)

- ・刺身を塩、煎り酒、醤油などの食べ比べ
- ・限定使用：かえし、煮切り、煮魚、漬魚、干物等
- ・限定メニュー(いつもと違う醤油又は使い方)
- ・醤油を使った加工品製造体験などの各種講座
- ・醤油の原材料や澱(おり)や搾りカスを活用したもの
- ・種類の違う醤油で塩竈の魚を食べてみる(ペアリング)
- ・その他、醤油で自社の強みを活かした企画

○ご当地部門

県内蔵元製造の醤油と県産食材を1品以上使い、宮城県ならではの郷土愛と創意工夫を凝らしたオリジナルレシピを募集します。

○全国の醤油部門

全国では様々な醤油が使われています。5種類(白、淡口、濃口、再仕込、溜)ある醤油のうち、1種類以上を使用し、醤油の特徴を捉えたオリジナルレシピを募集します。

募集期限 令和3年8月31日(火)まで

○要件

- ・醤油又はその原料を使用しPRすること
- ・一般の方が楽しめる内容であること

○協力店には

- ・チラシ等でPR、のぼり、ポスター配布
- ・全国の醤油から2銘柄を提供(100ml)

○協力期間 令和3年9月から3か月間程度

○募集期限 令和3年8月31日(火)まで

レシピコンテスト・協力店募集の応募要領はホームページ又は商工港湾課窓口に設置しております。詳しくは応募要領をご覧ください。

※右記のQRコードから、応募要領や全国醤油サミット in 塩竈関連情報をご覧いただけます。



全国の醤油を市内で入手できます(期間限定)

醤油のレシピコンテスト・協力店募集にあわせて、全国各地の400以上の蔵元を訪ね、約100種類の醤油を100mlに統一し販売する「職人醤油」のサテライトショップが、市内の荻原醸造、太田與八郎商店に期間限定でやってきて、5種類10銘柄を販売します。