

分
(下準備、調理、盛り付けまで)

フリガナ	性 別	年 齢	電話番号
氏名	男・女	歳	自 宅 () 携帯電話 ()
ご住所 〒			
当コンテストをどこでお知りになりましたか。該当するものに○で囲んでください。			
①道の駅しょうなん ポスター・チラシ ②HP・SNS ③友達・知人 ④その他 ()			

応募用紙

第2回

道の駅 しょうなん

×

地元の老舗パスタメーカー「ニューオークボ」とコラボで開催!!

料理コンテスト

参加者募集!

あなたのメニューが商品化されるかも!?

《募集テーマ》

柏の食材を活かしたスパゲティ

応募締切

2025年

11/27(木)

実技審査では
ニューオークボの
スパゲティを
ご提供!

 **参加賞** 実技審査に進んだ方全員に、
ニューオークボのパスタセットを
贈呈します。



募集テーマ 柏の食材を活かしたスパゲティ

参加資格 どなたもご応募できます。ただし、商品化にご協力いただける方。

調理の条件 **食材費：2,000円程度(4人分) 調理時間：60分(準備・盛り付け時間含む)**
オーブンの使用は不可。電子レンジは1台のみ使用可能(他の参加者と共用での使用となります)
※レシピは未発表のものに限ります。※メニューは乾燥スパゲッティ (1.2mm / 1.6mm / 1.7mm / 1.9mmのいずれか) を使用した1品。
※市販のパスタソース、インスタント・レトルト・冷凍食品を除く加工品の使用は可能 (ベーコン・ハム等、缶詰など)。
※自宅での下準備・下ごしらえは不可。※実技は1月末となるため、季節の食材を考慮したレシピを考案ください。

応募方法 所定の応募用紙(本チラシ)に必要事項を記入の上、封筒に入れ応募先までお送りください。
※応募用紙がない場合は、応募用紙に掲載している必要事項を記載の上、お送りください。

応募受付期間 **2025年10月27(月)～11月27日(木)** 当日消印有効

審査方法 応募用紙で厳正なる審査の上6名を選出し、その方が2026年1月24日(土)の実技審査会に出場。
※審査結果は、書類選考を通過した方にのみ、12月中旬以降事務局よりご連絡いたします。

実技審査について **2026年1月24日(土)** ※実技審査に参加される方の食材費(2,000円)は事務局よりお支払いいたします。
会場：道の駅しょうなん 加工体験室(住所: 柏市箕輪新田59-2)

実技審査方法 アイデア (柏の食材を活かした斬新さのあるメニューか)、汎用性 (材料の入手、再現がしやすいか)、味 (おいしさ)、デザイン (美味しそうな盛り付けや見た目か)、商品化の可能性 (材料等総合的にメニューとなる可能性があるか) を審査ポイントといたします。
実技審査で使用するスパゲティは、ニューオークボの商品を事務局にてご用意いたします。

表彰・賞品 ◆道の駅しょうなん賞(優勝者)：ギフト券 3万円分
◆ニューオークボ賞(準優勝者)：ギフト券 2万円分
◆駅長賞：ギフト券 1万円分
◆参加賞：実技審査に進んだ方全員に、ニューオークボのパスタセットを贈呈します。

審査員 料理の専門家をはじめとする審査員が厳正なる審査を行います。

応募・お問い合わせ先

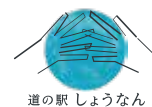
道の駅しょうなん料理コンテスト事務局
【フリーダイヤル】 **0120-858-110**

受付時間／ 9：00～17：00
土・日・祝日、年末年始(12/29～1/4)は除く

〈郵送先〉

〒272-0033 市川市市川南2-8-8
京葉ガス本社 1 階 (株)常陽リビング社内
「道の駅しょうなん料理コンテスト事務局」宛

◎応募作品の著作権は、全て主催者に帰属することとします。応募用紙、写真は返却しません。実技審査に選ばれた作品は、道の駅しょうなん内のメニューとして販売される可能性もございます。
◎作品については、入賞者の肖像、個人データ(氏名、店名・施設名等)、レシピをレシピ集、ホームページ、SNS、広報誌、報道機関紙等を使用することがあります。
◎既存のレシピ集からの転用も禁止します。他者の著作権、肖像権、その他第三者への権利侵害があった場合、プロジェクトは一切責任を負いません。また、応募は無効とします。



【応募締切】2025年
11月27日(木)
当日消印有効

料理コンテスト 応募用紙

料理名

メニューは1品まで

材料と分量 (4人分) 使用する乾燥スパゲティの太さに丸をつけてください (1.2mm / 1.6mm / 1.7mm / 1.9mm)

作り方 (レシピと調理上のポイントや、手順、工程などできるだけ詳しくお書きください)