

〒240-8501 横浜市保土ヶ谷区常盤台 79-1

第 2 回 “濱の鉄人” 料理コンテストのお知らせ

1. コンテスト趣旨

本コンテストは、横浜の料理人の中から「濱の鉄人*」を選出するために開催します。

横浜は農業が大変盛んな地域であり、農業産出額、農地面積、農家戸数は県内でトップクラスです。また、長年の間こだわりを持って、醤油や味噌、胡麻油などの調味料を製造している工場があります。

今年で 2 回目の開催となる本コンテストでは、「横浜産の調味料を引き立てる地産地消メニュー」をテーマに、横浜産の食材と調味料を使った新たな横浜名物となる料理を募集・審査することにより、横浜で地産地消を推進し、地域を活性化させることも目的としております。

*「濱の鉄人」とは、横浜を愛し、横浜の食材を積極的に料理に用いて、自らの調理技術でその食材を生かした料理をすることにより、市内の生産者と消費者を結び付ける存在です。

2. コンテスト概要

【名称】	第 2 回 “濱の鉄人” 料理人コンテスト
【主催】	濱の料理人
【後援】	横浜市環境創造局
【協賛】	井上富蔵商店、岩井の胡麻油、エバラ食品工業、麒麟ビール、JA横浜、日本味噌、Hama Boom Boom! プロジェクト、藤岡食品、藤代商店、横浜醤油
【日時】	2011 年 9 月 23 日(金)～10 月 16 日(日)
【参加店舗】	驛の食卓、シャン・ド・ブレ、ナチュラル・ボーノ、浜懐石 つねとら、まんとうキッチン ベル、めぐカフェ、横浜国際ホテル、れすとらん さいとう
【内容】	横浜産の食材と調味料を使用した料理を、コンテスト参加店店舗で提供する。 そして、開催期間中に来店したお客様で、コンテスト対象メニューをご注文いただいたお客様に料理の審査・投票をしてもらう。その審査の結果で、“濱の鉄人”を決定する。
【審査方法】	開催期間中に各参加店舗でコンテストにエントリーしている料理を食べ、チラシについているハガキに 3 店舗以上のスタンプを集める。 そして、ハガキに最も気に入った店舗の料理名を記入し、事務局にハガキを送付する。 ※3 店舗以上回った方にのみ、コンテスト審査資格があります。

3. 表彰式

“濱の鉄人”料理人コンテスト 表彰式

日時：2011 年 11 月 5 日(土)

12:00~18:00

場所：クイーンズスクエア横浜

※「食と農の祭典 2011」内で開催

本件に関するお問い合わせ先



濱の料理人 会長
横浜国立大学経営学部経営学科 4 年
昔宮 賢典 (セキミヤ マサノリ)
Tel : 090-7820-2512 / Fax : 045-904-8512
E-mail : hamanoryourinin@gmail.com
Web : <http://www.hamanoryourinin.com/>
Twitter : @hamanoryourinin