「第９回房総ジビエコンテスト」開催要領

１　趣　　旨

県内で捕獲され、県内の食肉処理加工施設で適切に処理・加工されたイノシシやシカの肉（以下、「房総ジビエ」という。）の消費拡大を図るとともに、知名度及びブランド力向上を図るため、房総ジビエを活用した料理コンテストを開催し、房総ジビエのＰＲを実施する。

２　主　　催　千葉県

３　運営委託先　株式会社オニオン新聞社

４　企画概要

（１）名称

第９回房総ジビエコンテスト

（２）内容

「その一皿が、ちばの里山の未来になる。」をコンセプトとした料理コンテスト。

応募のあった作品の中から、書類審査で選出された５作品を実食審査で選考し、最優秀賞１名、優秀賞１名を決定する。

（３）応募資格

飲食店（ホテル等の飲食施設や、キッチンカー等の移動型店舗を含む）の調理担当者等であること。

（４）応募条件

（別紙１）「『第９回房総ジビエコンテスト』に係る規定」を参照。

５　書類審査

（１）内容

応募のあった作品の中から、審査基準に基づき、書類審査で５作品を選出する。

（２）審査基準

以下の項目を審査基準とし、書類選考を行う。

項目	内容
見栄え	盛り付けの美しさ等、見た目の魅力やインパクトはあるか。
創造性	房総ジビエ料理としての創意工夫や独自性、アイデアの斬新さはあるか。
地域性	房総ジビエや県産農林水産物等を効果的に活用し、千葉県らしさや地域資源としての価値が表現されているか。
表現性	コンテストのコンセプトや作り手の想い・こだわり等が料理に表現されており、消費者の共感を得られるか。
安全性	・肉の加熱について、その安全性を担保するための加熱温度、加熱時間、使用する熱源の種類、加熱終了の目安等が明示されているか。 ・「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守しているか。

（３）募集期間　令和８年１０月２３日(金)～１１月３０日（月）

（４）審査員

シェフ：「ＬＡＴＵＲＥ」オーナーシェフ　室田　拓人氏

（５）審査結果

書類審査の結果については、１２月中に通知する。

６　実食審査

（１）内容

書類審査で選出された５作品の応募者が、その作品の調理、提供、プレゼンテーションを行い、最優秀賞及び優秀賞を決定する。

（２）審査基準

以下の項目を審査基準とし、書類審査の選考結果を踏まえて選考を行う。

項目	内容
見栄え	盛り付けの美しさや器とのバランス等、見た目の魅力やインパクトはあるか。
美味しさ	味、香り、食感、食べやすさ等はどうか。
創造性	房総ジビエ料理としての創意工夫や独自性、アイデアの斬新さ等はあるか。
地域性	房総ジビエや県産農林水産物等を効果的に活用し、千葉県らしさや地域資源としての価値が表現されているか。
表現性	コンテストのコンセプトや作り手の想い・こだわり等が料理に表現されており、消費者の共感を得られるか。

（３）日程

令和９年１月１７日（日）

（４）場所

KeiyoGAS Community Terrace（てらす）（市川市南八幡 3-14-1）

（５）審査員

シェフ：「ＬＡＴＵＲＥ」オーナーシェフ　室田　拓人氏

「フランス料理　ル・クール」オーナーシェフ　石本　省吾氏

（６）その他

参考出品として、キョン肉を使用した料理を提供する。

７　賞　品　等

最優秀賞受賞者には、千葉県知事賞及びトロフィーを、優秀賞受賞者には、農林水産部長賞及びトロフィーを贈呈する。なお、書類審査で選出された５作品の応募者には、副賞を贈呈するとともに「房総ジビエフェア２０２７」の特設サイトにて、通常の店舗紹介とは別に、優秀作品として紹介する。また、プレスリリースやＳＮＳ、房総ジビエ紹介リーフレット等にも掲載する。

８　参　加　費

無料。（但し、応募に係る一切の経費は応募者の負担とする）

９　応募方法

令和８年１１月３０日（月）までに以下のＵＲＬ又は二次元コードから「房総ジビエ特設サイト」にアクセスし、コンテスト応募フォームに必要情報を入力の上、御応募ください。

＜応募フォーム＞

特設サイトＵＲＬ：https://bosogibier.com/

＜お申込みに関する問合せ先＞

房総ジビエＰＲ事務局（株式会社オニオン新聞社内）

E-mail：info@bosogibier.com

電　話：043-201-8811　　FAX：043-201-8815

※ 電話での問合せは、平日の午前９時から午後６時までに行うこと。

＜本事業に関する問合せ先＞

千葉県農林水産部農地・農村振興課アグリビジネス支援班　（担当：金子）

E-mail：greenblue@mz.pref.chiba.lg.jp

電　話：043-223-2963　　FAX：043-225-2479

※電話での問い合わせは、平日の午前１０時から午後５時までに行うこと。

１０　コンテスト内容の変更又は中止

自然災害等のやむを得ない事情により、コンテストの内容を変更又は中止する場合がある。

１１　個人情報の取扱い

取得した個人情報は、千葉県個人情報保護条例に則り、適正に管理する。また、本コンテスト、房総ジビエ及び県産農林水産物の利用推進に係る目的以外には使用しない。

（別紙１）

「第９回房総ジビエコンテスト」に係る規定

１　応募条件

（１）本コンテスト出場について店舗責任者等の了解を得ていること。

（２）応募した作品が書類審査で選出された場合は、実食審査に出場し、その作品の調理、提供、プレゼンテーションを行うこと。

（３）「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守し、ジビエの取扱いに関する基礎知識について、把握し、実践していること。

（４）コンテストの応募者は、原則、「房総ジビエフェア２０２７」（フェア期間：令和９年１月２２日（金）～２月２８日（日）開催予定※。）に参加し、フェア期間中通算１０日以上、その作品の提供を検討すること。
※詳細は「房総ジビエフェア２０２７」開催要領を参照すること。

（５）応募した作品が書類審査で選出された場合、「房総ジビエ特設サイト」等に優秀作品として、店舗名、応募者の氏名、作品の特徴や写真等を掲載することに了承すること。

（６）本コンテスト及び上記フェアの開催を委託しているイベント運営会社に、提出した情報を提供することについて了承すること。

（７）応募作品の材料には、房総ジビエを必ず含めること。なお、材料の房総ジビエは、県内の房総ジビエを取り扱う食肉処理加工施設等から仕入れた肉を使用すること（詳細は千葉県公式ＨＰの「房総ジビエ」ＰＲページを参照すること。URL: https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosogibier/shoplist.html）。

（８）実食審査の調理時間は限られているため、盛り付け・提供まで最大６０分程度に収まる作品とすること。なお、多大な時間を要する工程（例：熟成、マリネ等）については、レシピ用紙に事前調理を希望する内容を記載すること。
※審査会場の調理器具等については、別途相談とする。

（９）レシピ内容に旬の食材を使用する場合は、実食審査及び上記フェア期間中に入手可能なものであること。

２　その他

（１）「第９回房総ジビエコンテスト」への応募をもって、本規定の内容に同意したものとみなす。

（２）応募に関わる一切の経費は応募者の負担とする。

（３）応募メニューに関して第三者と問題が生じた場合、県は一切の責任を負わない。

（４）販売歴のあるものでも応募可能とする。ただし、応募者は、その応募作品が自ら考案し、第三者の著作権、特許権その他の知的財産権等の一切の権利を侵害するものではないことを表明し、保証するものとする。

（５）応募に関して不正な行為があった場合や、応募、入賞について不適切と認められる事情があった場合、当該入賞は遡って無効となる場合がある。