

## 「第5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。）の消費拡大を図るため、「房総ジビエフェア2023」の開催に先立ち、房総ジビエを使っ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5回房総ジビエコンテスト

#### (2) 内容

「消費者が手軽に食べられるジビエ料理」をコンセプトとし、販売価格の上限を1,100円（税込）とした料理コンテスト※。

応募のあったメニューの中から、書類審査で選出された5メニュー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。

※飲食店が独自に開発した房総ジビエの冷凍食品やレトルト食品等も対象とする。

#### (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）の料理人であること。

#### (4) 応募条件

（別紙1）『第5回房総ジビエコンテスト』に係る規定」による。

### 5 書類審査

#### (1) 内容

応募のあったメニューの中から、審査基準に基づき、書類審査で5メニューを選出する。

#### (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	細目	内容
話題性 安全性	普及のしやすさ	消費者が手軽に食べられるメニューであり、かつコストパフォーマンスに優れているか。
	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」に準拠しているか。
創造性	アイデアの斬新性	ジビエ料理としての創意工夫や独自性はあるか。
技術	盛り付け	盛り付けの美しさなど、見た目の魅力やインパクトはあるか。

#### (3) 募集期間 令和4年10月5日(水)～11月21日(月)

#### (4) 審査員

シェフ：「LATURE」 室田 拓人氏

「フランス料理 ル・クール」 石本 省吾氏

- (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メニューの応募者が、そのメニューの調理、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	細目	内容
技術	調理	房総ジビエの美味しさを引き立てるような調理等がなされているか。
	盛り付け	美しさ、器とのバランスなど見た目の魅力やインパクトはあるか。
	美味しさ	味、食感、食べやすさはどうか。
	価格	適正な価格設定かどうか。

### (3) 日程

令和5年1月11日(水)

### (4) 場所

大多喜ガスショールーム BeE (千葉県緑区おゆみ野 3-12-1)

### (5) 審査員

シェフ：「LATURE」 室田 拓人氏  
「フランス料理 ル・クール」 石本 省吾氏

### (6) その他

審査員である石本氏に、キョン肉を使用した参考料理を提供していただく。

## 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メニューの応募者には、副賞を贈呈するとともに「房総ジビエフェア2023」(令和5年1月20日(金)～2月28日(火)開催予定)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

下記の(1)又は(2)により令和4年11月21日(月)までにお申込みください。

- (1) 下記の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な情報を入力の上、ご応募ください。

<応募フォーム>

特設サイトURL：<https://bosogibier.com>

二次元コード：



<特設サイトURL、二次元コードからのお申込みに関する問い合わせ先>

房総ジビエPR事務局

(株式会社オニオン新聞社内／担当：山本・鈴木)

Email：info@bosogibier.com

TEL：043-201-8811 FAX：043-201-8815

※ 電話での問い合わせは、平日の午前9時から午後6時までに行うこと。

- (2) 県ホームページよりエントリーシート及びレシピ用紙をダウンロードし、必要情報を記入の上、下記連絡先にメールにて送付してください。

<県ホームページURL>

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosogibier/gibir2022/contest.html>

<県ホームページからのお申込みに関する問い合わせ先>

千葉県農林水産部流通販売課 販売・輸出促進室 (担当：久保村、狩野)

E-mail：3085hanbai@mz.pref.chiba.lg.jp

電話：043-223-3085 FAX：043-227-8307

※ 電話での問い合わせは、平日の午前9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

新型コロナウイルス感染症拡大等により、コンテストの内容を変更又は中止する場合があります。

### 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、本コンテスト及び房総ジビエ・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。