

## 「第6回房総ジビエコンテスト スペシャル部門」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6回房総ジビエコンテスト スペシャル部門

#### (2) 内容

「お店で食べるワンランク上の食事」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）の調理担当者であること。

#### (4) 応募条件

（別紙1）『第6回房総ジビエコンテスト スペシャル部門』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、県産農林水産物の活用、アイデアの斬新さ等はあるか。
表現性	作り手の想いやこだわり等が料理に表現されており、消費者に対して強い印象を残すことができるか。
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5年10月24日(火)～11月30日(木)

#### (4) 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

#### (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、県産農林水産物の活用、アイデアの斬新さ等はあるか。
表現性	作り手の想いやこだわり等が料理に表現されており、消費者に対して強い印象を残すことができるか。
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等は適切か。 ・「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、ジビエやジビエに触れた調理器具等を衛生的に取扱っているか。

### (3) 日程

令和6年1月16日(火)

### (4) 場所

ABC クッキングスタジオ ペリエ千葉スタジオ(千葉市中央区新千葉 1-1-1 ペリエ千葉本館 チバコトラボ3F)

### (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

審査員である室田氏に、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2024」(令和6年1月22日(月)～2月29日(木)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5年11月30日(木)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：



- (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（千葉県農林水産部流通販売課）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/specialitecontest.html>

<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）

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。

<本事業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

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、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。