

第5回「マテ茶」料理コンクール 2020

9月1日 マテ茶の日 記念イベント **食べよう！マテ茶**

マテ茶は「飲むサラダ」と言われるほどカルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛等のミネラルやフラボノイド、ポリフェノールを含有しています。日本人に不足しがちなミネラルを、マテ茶を食べて手軽に補給する「おいしい料理やスイーツ」を募集します。

料理を愛するみなさん、健康に良いマテ茶料理にチャレンジしてみませんか？

応募要領

応募期間：2020年3月1日～6月13日(締切)

最終審査：2020年7月4日(土)または5日(日)＊4月中旬以降確定致します。

応募資格：特に規定はありません。

応募条件：マテ茶(葉や枝を乾燥し、粉碎、精製したもの。煮だし又は水出し液。粉末。)を材料とすること。

未発表の作品であること。

一作品は4人分とし、材料費は2000円以内であること。

1時間以内で調理できること。ただし、炊飯、抽出、寝かせる、熟成などの時間は除きます。

一人1作品とします。

応募方法：応募用紙に住所、氏名、フリガナ、職業、メールアドレス、電話番号(携帯)、料理名、材料と分量(4名分)、レシピと料理のポイント、材料費、料理時間を記入の上、出来上がり盛り付けのカラー写真を1枚添付して郵送してください。メールの場合は応募用紙に記入の上、出来上がり盛り付けのカラー写真データ(1MB程度)を添付してください。

選考方法：応募作品より書類審査にて5作品を選出いたします。選出された方々は、最終審査会場にて実際に制作していただきます。最終審査日を確認の上、ご応募ください。

最終審査：飯島淳シェフ(HMI ホテルグループ総料理長、ナチュラルフードコーディネーター、専門調理師、調理技能士、エスコフィエ協会正会員、日本マテ茶協会賛助会員、日本アルガンオイル協会理事)を審査委員長とした審査員若干名にて試食審査を致します。

表彰：最優秀賞1名 賞状、賞金3万円と副賞

優秀賞4名 賞状、賞金1万円と副賞

最終審査対象作品は、日本マテ茶協会ホームページ、ブログなどに掲載し広くご紹介いたします。

入賞作品については、主催者に一切の権利が預託されますのでご承知ください。



主催:日本マテ茶協会

後援:アルゼンチン共和国大使館、パラグアイ共和国大使館、ウルグアイ東方共和国大使館、ブラジル連邦共和国大使館、日本緑茶センター株式会社、アキウウェルコーポレーション、オフィスコアンガ、日本ラテン

アメリカ文化交流協会、(社)ラテンアメリカ協会、(社)日本アルゼンチン協会、日本ブラジル中央協会

他を予定

応募先・問い合わせ:日本マテ茶協会事務局 <http://www.matecha-kyokai.jp/>

「飲むサラダ」マテ茶は

あっさりとした味わい。

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町24-4 東武富士ビル6F 日本緑茶センター(株)内

TEL:03-3461-0712/2461-0712 FAX:03-5728-6802 e-mail:info@matecha-kyokai.jp

マテ茶料理コンクール 食べよう！マテ茶 応募用紙

応募日:2020年 月 日

料理の写真 裏面に氏名、作品名を記入してください。	作品名	
	氏名	男 女 才
	職業	
	住所 〒	
	携帯電話	
e-mail		
材料と分量(4人分)		
作り方		
コンセプト/ポイント/ほかに特定事項があればご記入ください。用紙が足りない場合は、A4別紙を添付してください。		
おおよその材料費		

応募締切 2020.6.13(土)

日本マテ茶協会 FAX03-5728-6802 e-mail:info@matecha-kyokai.jp