

# お茶料理

## 第26回お茶料理コンテスト作品募集

お茶料理研究会では、お茶※1を使ったオリジナルレシピを募集します。お茶を料理や菓子に「食材」として使ってみませんか？飲むだけでなく、お茶を丸ごと食べることで、茶の健康成分を3倍以上摂ることができます。お茶を食材として使って、より元気で長生き！そして若く、美しく、いつまでも！！多くの皆様のご応募をお待ちしております。

※1 本コンテストにおけるお茶とは、茶の樹から生産されたお茶に限定します。[使用できる例] 緑茶、烏龍茶、紅茶、黒茶など。  
[使用できない例] 麦茶、ハーブティー、甜茶など。ご不明な点は下記事務局までお問い合わせください。

### 募集部門

料理部門 / 菓子・デザート部門 / ペットボトル部門 ※2

※2 ペットボトル飲料は、茶の樹から生産されたお茶に限定します。

### 賞

最優秀賞	賞金5万円、賞状、副賞	
料理部門	賞金2万円、賞状、副賞	
優秀賞	菓子・デザート部門	賞金2万円、賞状、副賞
	ペットボトル部門	賞金2万円、賞状、副賞
ヤング賞 (20歳以下)	賞金1万円、賞状、副賞	

受賞作品は第29回お茶料理研究会シンポジウム「茶とスポーツ～健康美～」において表彰する予定です。  
なお、受賞された皆様には、お茶料理研究会への一年間の特別会員(年会費無料)としてお迎えいたします。

### 応募締切

2020年5月2日(土) 当日消印有効

### 審査基準

①おいしさ ②茶の使い方 ③作りやすさ ④ネーミング・オリジナリティ ⑤総合評価

### 審査員

審査員長 福司山エツ子(鹿児島女子短期大学名誉教授)

一次審査(5名) 大迫早苗(相模女子大学短期大学部教授)木下朋美(鹿児島県立短期大学助教)・  
築館香澄(川村学園女子大学講師)・柳内志織(昭和学院短期大学部助教)・  
山下まゆ美(管理栄養士)

二次審査(6名) 加藤みゆき(香川大学名誉教授)・中西靖子(晃陽学園看護栄養専門学校教授)・  
福司山エツ子(鹿児島女子短期大学名誉教授)・藤井恵子(日本女子大学准教授)・  
別所恵子(シニアティーインストラクター)・南廣子(名古屋女子大学名誉教授)

### 応募方法

- 応募書類は必ず既定の用紙(応募用送付状・応募用紙・各A4判)をご使用ください。
- 用紙はホームページからダウンロード、または、事務局までご請求ください。必要事項をご記入の上、写真を添付してお送りください。
- 応募はE-mail・郵送、どちらでも受け付けいたします。
- 応募写真はE-mailの場合、必ずJPEGでの写真を応募用紙の他に別途添付してください。郵送の場合は応募用紙に貼り付けてお送りください。
- 応募書類などは返却いたしません。
- 応募に関する材料および写真、郵送などの費用はご負担をお願いいたします。

### その他

- 応募作品の著作権は主催者に帰属します。また、応募作品は当研究会機関誌「茶の世界」、ニュースレター「Tea Time」やメディアなどにも応募者名と共に掲載いたします。
- 複数名による共同作品、また一人で複数の作品の応募も可能です。
- 受賞作品の発表は、受賞者への連絡およびシンポジウム当日に会場で発表いたします。

### 作品の応募先 問い合わせ先

- ◆ E-mailの応募先: ocharyouri@outlook.com
- ◆ 郵送の応募先: 〒272-8533 千葉県市川市国府台 2-3-1 和洋女子大学 岡本由希
- ◆ 問い合わせ先: お茶料理コンテスト係 TEL:03-5287-3340/FAX:03-5275-6056

お茶料理研究会事務局 ホームページ: [http://tea.sweet.coocan.jp/index\\_o.html](http://tea.sweet.coocan.jp/index_o.html)