

2024年 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（1点） 賞金3万円、賞状、副賞

料理部門（1点） 賞金1万円、賞状、副賞

優秀賞 菓子・デザート部門（1点） 賞金1万円、賞状、副賞

ペットボトル部門（1点） 賞金1万円、賞状、副賞

ヤング賞（応募時20歳以下）（1点） 賞金5千円、賞状、副賞

受賞作品はお茶料理研究会シンポジウム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

2024年5月4日（土） 当日消印有効

審査基準

①おいしさ ②茶の使い方 ③作り方の再現性 ④ネーミング・オリジナリティー ⑤総合評価

審査員

審査員長 徳永 睦子（（一社）お茶結びプロジェクト理事長）

一次審査（4名） 木下朋美（鹿児島県立短期大学助教）・築館香澄（川村学園女子大学准教授）・柳内志織（昭和学院短期大学部准教授）・山下まゆ美（管理栄養士）

二次審査（6名） 大迫早苗（相模女子大学短期大学部教授）・加藤みゆき（香川大学名誉教授）・小泉 豊（元茶業研究センター長）・徳永睦子（（一社）お茶結びプロジェクト理事長）・藤井恵子（日本女子大学教授）・別所恵子（シニアティーインストラクター）

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」をはじめ、各種メディアなどにも応募者名と共に、掲載する場合があります。
- 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、当研究会ホームページ等で発表いたします。

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
- ◆ お問い合わせ先(メールのみ): ocharyouri@outlook.com（お茶料理研究会事務局）

