

おいしさ、健康、文化。未来に伝えたい、にっぽんの米粉料理。



米粉 の 名人

料理グランプリ

第1回全国米粉料理レシピコンテスト

募集期間：2013年 10月1日(火)～11月30日(土)

審査委員長：香川芳子 (女子栄養大学 学長)

グランプリ賞品：全国「米粉の名人」賞 20万円相当の旅行券等 その他特別賞多数

主催：NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク 運営協力：女子栄養大学出版部

後援：全国農業協同組合中央会 一般社団法人 日本フードサービス協会

あなたの米粉レシピから、
日本の「食」が動き出す。

全国規模の、本格的な米粉料理レシピコンテストの開催です。
応募いただいたレシピは見た目やおいしさだけでなく、
さまざまな基準から審査されますので、一般の方々はもちろん食を仕事とされる方、
食と栄養を考える方にも、大きなチャンスがあります。
プロアマ問わずどなたでも「自慢の米粉レシピ」で、ふるって応募ください。

注目!

いつでも、どこでも、
だれでも「米粉の名人」。

日本の食はお米の文化。だからお米の粉で作る「国産米粉」は、味覚的にも生理(体質)的にも日本人にぴったり。糖尿病予防食、小麦アレルギーの代替食としても、国際的に注目されています。最新の製粉技術で、ますます進化を続ける国産米粉は、扱いやすさや応用性も抜群。和・洋・中華・エスニックから煮物、揚げ物、焼き物、和え物、サラダなど、気軽に使えて料理レパートリーを無限に広げてくれる、とってもうれしい食材です。

いまこそ!

あなたも
名人にチャレンジ。

本コンテストでは、多角的な見地による独自の基準で審査を行います。とにかくおいしいものを作りたいという主婦や料理好きの方々、お客さんに喜んでもらえるもの、売れるものを作りたいという食のプロたち、人の健康を支えるものを作りたいという栄養士の方々、そして「食」を学ぶ学生さんなど、どんなアプローチからのレシピもきちんと評価して「真の米粉名人」を選びます。

※本コンテストは調理技術を競うものではありません。

「米粉の名人」料理グランプリは、農林水産省「日本の食を広げるプロジェクト事業」です。

「米粉の名人」料理グランプリの各決勝大会会場では、コンテストを記念して、各界から有識者の方をお招きし「日本の食文化、食育、食の未来」に関連した下記の演題にて講演会を開催いたします。

- コンテストに応募される方はもちろん、日本の食文化、食育などに興味をお持ちの方、見識を広めたい方も、ぜひふるってご参加ください。
- 各会場とも入場は無料、定員制です。ただし定員に関して変動するケースもございますので、最新の情報はホームページでご確認ください。⇒ <http://www.komeko-meijin.com>

地区決勝大会記念特別セミナー	北海道・東北地区 宮城県仙台市	講演者 演題	今田純雄（広島修道大学人文学部教授） 「食の自律性を取り戻すー食のグローバル化と子ども達」		
		日時 場所	平成26年1月26日(日) 10:30開演予定 宮城学院女子大学	定員	50名
	関東地区 埼玉県さいたま市	講演者 演題	佐藤達夫（日本食生活ジャーナリストの会代表幹事） 「マスコミ健康情報のウソ・ホント」 ー自分の健康を自分で管理する時代になったー		
		日時 場所	平成26年1月12日(日) 10:30開演予定 女子栄養大学 坂戸キャンパス	定員	50名
近畿・東海・北陸地区 滋賀県大津市	講演者 演題	寺岡弘文（東京医科歯科大学名誉教授） 「生きる力を育む食育とはー生命科学から考える」			
	日時 場所	平成26年1月19日(日) 10:30開演予定 大津市民会館	定員	50名	
中四国・九州地区 岡山県倉敷市	講演者 演題	山下静江（くらしき作陽大学教授） 「伝えるから伝わる食育へー周知～実践の時代の食育を考える」			
	日時 場所	平成26年2月9日(日) 10:30開演予定 くらしき作陽大学	定員	50名	
全国決勝大会記念特別セミナー 東京都豊島区	講演者 演題	五明紀春（女子栄養大学副学長） 「グローバル時代における日本の食文化の行方」			
	日時 場所	平成26年3月22日(土) 10:30開演予定 女子栄養大学 駒込キャンパス	定員	100名	

内容は予告なく変更するケースがあります。

[敬称略]

[記念セミナーに関するお問い合わせは]



Country Arroz Promote Network

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

「米粉の名人」料理グランプリ事務局

☎ 03-5283-6335 FAX:03-5283-7634

e-mail : info@komeko-meijin.com