

令和5年度長野県きのご料理コンクール審査規程

1 書類審査

- (1) 長野県きのご料理コンクールの書類審査は、本規程の定めるところによる。
- (2) 審査長および審査員は別紙令和5年度長野県きのご料理コンクール審査員表のとおりとする。
- (3) 審査は、「長野県きのご料理コンクール書類審査基準」に基づいて行う。
- (4) 実演審査が中止となった場合、書類審査の順位により表彰するものとする。

長野県きのご料理コンクール書類審査基準

大項目	中項目	基準
独創性	アイデアの斬新さ	○ 料理内容 ○ 料理名（ネーミング）
普及性	材料の入手 料理のしやすさ	○ 材料の入手しやすさ ○ 時間が余りかからない ○ 使用する道具・器具が一般的
経済性	材料の価格 一人当たりの分量	○ コストパフォーマンス ○ 適量である
総合評価	写真等	○ 全体の印象 ○ 見栄え

2 実演審査

- (1) 長野県きのご料理コンクールの実演審査は、本規程の定めるところによる。
- (2) 審査長および審査員は別紙令和5年度長野県きのご料理コンクール審査員表のとおりとする。
- (3) 審査は、「長野県きのご料理コンクール実演審査基準」に基づいて行う。

長野県きのご料理コンクール実演審査基準

大項目	中項目	基準	配点
味覚	おいしさ	○ 味 口ざわり 色調 食べやすい なじみやすい	30
独創性	アイデアの斬新さ	○ 料理内容 ○ 料理名（ネーミング）	20
普及性	材料の入手 料理のしやすさ	○ 材料の入手しやすさ ○ 時間が余りかからない ○ 手月に作れる	20
経済性	材料の価格 一人当たり分量	○ 4人分で2,000円以内 ○ 適量である	20
総合評価		○ 栄養 ○ 安全性 ○ 保存性 ○ 楽しさ	10