

シン・いばらきメシ総選挙 2024 石岡市公募要綱

1 目的

この要綱は、「シン・いばらきメシ総選挙 2024」(以下、「グルメフェス」とする)の石岡市代表を公募し、選定するにあたり、必要な事項を定めることを目的とする。

2 事業者の募集期間

令和6年3月19日(火)～4月23日(火)

3 応募要件

一般料理部門、スイーツ部門とも、(1)から(8)までの要件をすべて満たす事業者が応募できる。応募部門は、両部門、または片方の部門での応募も可能とする。

- (1) グルメフェス期間の3日間(令和6年10月12日(土)～14日(月・祝))全てに出店すること。
- (2) 「新規グルメ」(または既存グルメをブラッシュアップ(改良)したものでも可)であること。
- (3) 茨城県産(石岡産の食材を使用する場合は、審査加点対象。その他加点項目は7 選定基準を確認)の食材を使用すること。
- (4) 市内に事業所(本社または営業所等)があり、今後、店舗のほか、市内イベント等でエントリー品目を継続的に販売・提供できること。
- (5) 事業者により、グルメフェス当日に1日あたり、100食分以上の提供ができること。
- (6) 提供するグルメの調理法が水戸市保健所の許可を得られること(現地では簡易な加熱加工や盛り付けのみ可。生もの・生野菜の提供、卵を割ることは不可。おにぎり、サンドウィッチ等は、営業許可のある調理場で作り包装すれば可。この場合、食品衛生法表示が必要)。
- (7) 暴力団関係者及び暴力団・反社会勢力とかかわりがないこと。
- (8) 一次審査を通過した場合、二次審査時に、事業者負担にて、選定委員にエントリー品目を提供すること(詳細は5 選定方法を確認)。

4 募集方法

別紙「シン・いばらきメシ総選挙 2024」石岡市代表エントリーシートを、下記の申し込み先へ郵送、持参、メール、または電子申請(いばらき電子申請)をもって、令和6年4月23日(火)までに提出するものとする。なお、一般料理部門、スイーツ部門、それぞれ部門ごとに申請するものとする。

<申し込み先>※電話での申請は受け付けません。

石岡市石岡一丁目1番地1 石岡市市長公室政策企画課

e-mail : kikaku@city.ishioka.lg.jp

いばらき電子申請用
応募フォーム2次元バーコード



ただし、郵送の場合は令和6年4月23日必着、持参の場合は令和6年4月23日17時15分まで、メール及び電子申請の場合は令和6年4月23日23時59分までに提出すること。

5 選定方法

一次審査：書類審査(選考条件を満たしているか)

二次審査：一次審査を通過したメニューを選定委員による実食審査

「7 選定基準」による審査内容を基準に選定委員による採点

候補日 5月中旬

用意食数 完成品1食 試食用(切り分け等一口サイズ)15食

二次審査を通過した、各部門1つのグルメを石岡市代表として選定する。

6 選定委員会

選定委員会は、市長、副市長、市内学生代表、食の専門知識のあるもの、地元の食に精通したものをもって組織し、委員長には、石岡市長を充てる。

7 選定基準

選定にあたっては、要綱末の審査項目について審査基準・加対象を基に、選定委員ごとに審査する。なお、審査項目中の「普及性」「見栄え」「健康志向」は、審査の重点項目とする。

8 選定結果公表

選定結果については、二次審査実施後、後日公表する。

9 その他

(1) 1つのグルメを複数の事業者が合同で応募することも可能とする。

(2) 応募グルメは、自作(自ら企画したグルメも含む)のものとし、第三者の権利を侵害しないものに限る。

(3) 本公募要綱のほか、『「シン・いばらきメシ総選挙2024」プレエントリーに係る募集要項』による条件を確認すること。

(4) 各部門の石岡市代表として選定された場合は、グルメフェスのメニュー提供条件(水戸市保健所、茨城県、石岡市)の指示に従うこと。

7 選定基準関係

審査項目	審査基準	加点対象	採点項目	採点項目ごとの配点	審査の配点
材料	材料として茨城県産の食材が1種類以上使用されているもの。	石岡市産の食材が使用されているもの。	①-1 石岡市産の食材が使用されていない。 ①-2 石岡市産の食材が1品使用されているもの。 ①-3 石岡市産の食材が複数使用されているもの。	①-1 +1点 ①-2 +3点 ①-3 +5点	/5
独創性 地域性	レシピや商品名等に独創性・地域性があるもの。	アイデアやネーミングセンスが秀でたもの、郷土愛を強く感じるもの。	①調理法やネーミングセンスに独創性や郷土愛がみられるもの。	①1-2-3-4-5 → 並 → 秀	/5
◎普及性	グルメフェス終了後も継続して、市内各所等で販売・提供できるもの。	普及性が他より秀でたもの又は事業者である、普及促進に向けて工夫がされているもの。	①メニューの普及性 素材の収穫時期等に配慮し、他のシーズンでも提供できるようにしている等の工夫。または、特定のシーズンの特定の素材に特化し、プレミアム感を出し、普及を目指す等の工夫があるもの。 ②提供体制の工夫 イベント後のメニュー普及体制が充実するよう、複数の店舗での提供体制が整っている等の工夫。または、メニューが容易に普及するよう、調味料（例：フリカケやタレ）や食べ方の開発、提案などの工夫があるもの。	①1-2-3-4-5 → 並 → 秀 ②1-2-3-4-5 → 並 → 秀	/10
◎見栄え	見た目や盛り付け等について、写真映りやメディア映りが良いもの。	他より秀でた工夫がされているもの。	①盛り付けに工夫があり、見た目や彩りで目を惹き付けるもの。 ②写真や動画写りやメディア映りを意識して工夫してあるもの。	①1-2-3-4-5 → 並 → 秀 ②1-2-3-4-5 → 並 → 秀	/10
味 食感 食べやすさ	広く受け入れられる味で、食べやすさを配慮しているもの。	大衆受けする味付けや食感に工夫があり食べやすい配慮がされているもの。	①味や食感に工夫があり、提供する場を問わず、食べやすさに工夫があるもの。	①1-2-3-4-5 → 並 → 秀	/5

提供価格	妥当性のある価格が設定されているもの。	材料の購入を工夫する等して、お得感のある価格設定になっているもの。	①今後も継続して提供していくこと前提に、お得感を感じられるような価格設定になっており、かつ妥当性のあるもの。	① 1 - 2 - 3 - 4 - 5 → 並 → 秀	/ 5
◎健康志向	ヘルシーさ、食の安心安全等に配慮しているもの。	食材や味付けに健康志向（ヘルシーさ）への工夫があるもの。	①-1 材料として有機 JAS 認証を受けている石岡市産の材料を1品使用しているもの。 ①-2 材料として有機 JAS 認証を受けている石岡市産の材料を複数使用しているもの。 ②味付けの工夫等により塩分、糖분을調整するなど、食の安全性に配慮したもの。	①-1 +3 ①-2 +5 ② 1 - 2 - 3 - 4 - 5 → 並 → 秀	/ 1 0
いしおかサンド 【スイーツ部門限定】	※石岡市では「いしおかの魅力創造事業」により「いしおかサンド」を推進しているため、スイーツ部門に限り右欄の内容を満たしているもの。	以下の「いしおかサンド」の3コンセプトをすべて満たすもの ①石岡市産品を使用 ②サンドしている ③各店のオリジナリティが加えられている	「いしおかサンド」の3コンセプトをすべて満たしているもの。 ①石岡市産品を使用 ②サンドしている ③各店のオリジナリティが加えられている	①、②、③ すべて満たして +5	/ 5

【一般料理部門】 5 0 点満点

【スイーツ部門】 5 5 点満点