

「tanabe en+」は JR 紀伊田辺駅前に 8 月オープン  
予定のまちの新たな情報発信・創業支援拠点です。  
施設内のカフェ&セレクトショップでは、多様な切  
り口で田辺の製品の魅力を発掘・発信していきます。

田辺の産品で楽しく、おいしく商品開発！

# tanabe en+ おむすびコンテスト

< 応募期間 >

3/20<sup>金</sup>

4/20<sup>月</sup>

あなたのアイデアが  
カフェのメニューに!?  
おむすびレシピ大募集!

## 応募条件

おむすびの具材に田辺の産品を1品以上使ってください。

※田辺の産品とは、田辺市でとれるもの（お肉や魚、野菜など）、または市内で加工されたもの（梅干しやなんば焼き、金山寺みそなど）をさします。産品を具にしておむすびの中に入れてたり、乗せたり、混ぜ込んだり、炊き込んだり、なんでも OK！

## 応募方法

応募用紙（本チラシ裏面または南紀みらいホームページからダウンロード）に必要な事項を記入の上、おむすびコンテスト事務局まで郵送、FAX、E-mailにてお送りください。

## 審査方法

- ▶ 一次審査：書類審査にて10作品程度を選考。
- ▶ 二次審査：地元シェフ等を審査員にお迎えし、実際におむすびを再現。審査基準により審査し、優秀賞3点・佳作2点を入賞作品とします。
- ▶ 優秀賞3点のおむすびを5月17日（日）開催の弁慶市でのテスト販売にてモニタリングし、最優秀作品を決定します。

※審査会及びテスト販売用のおむすびはレシピをもとにコンテスト主催者が調理いたします。

※最優秀作品に選ばれたおむすびは本年8月オープン予定の tanabe en+ のオープニングメニューとして販売します。

## 審査基準

田辺らしさ、味、見た目、新しさ、コスト、作りやすさなどを審査して入賞作品を決定します。

## 結果発表

審査結果は、5月上旬頃、南紀みらいホームページや新聞等にてお知らせします。

## 賞品

### 【最優秀賞・優秀賞】

地域産品とお食事券

2万円相当

3名様

### 【佳作】

地域産品とお食事券

1万円相当

2名様

8月オープン予定!



tanabe en+ イメージ画像

詳細は  
こちら!

f @tanabe.enplus

ig @tanabe\_enplus

南紀みらいホームページ：<http://www.nanki-mirai.jp/>

※コンテストの内容は予告なく変更する場合があります。

主催：南紀みらい株式会社

# tanabe en+ おむすびコンテスト 応募用紙

おむすびの名前

おむすびのイメージイラスト・写真

※中身を工夫している場合は、割るなどして中身がわかるようにしてください。

おむすびに込めた想いや、工夫した点など。

材料・分量（白米1合程度が目安）

※田辺の産品は材料名の前に★印を記入してください。

調理手順（わかりやすく簡単に）

## 応募規約

- ①応募者は応募時点で本応募規約に同意したものとします。
- ②一人何点でも応募いただけますが、応募用紙1枚につき1点の応募とします。
- ③応募作品の名前を含めたアイデアや諸権利については主催者に帰属するものとします。
- ④応募に係る経費は応募者負担とします。
- ⑤応募書類は返却しません。
- ⑥入賞者につきましては、応募の際にいただいた情報（住所、連絡先を除く）をHPやメディア等において発表させていただく場合があります。
- ⑦審査に関する問い合わせには応じません。
- ⑧商品化に際し、レシピの内容を一部変更させていただく場合があります。

氏名（ふりがな）

電話番号（携帯電話も可）

住所 〒

＜応募・問合せ先＞ tanabe en+ おむすびコンテスト事務局

〒646-0031 田辺市湊1-20 田辺市観光センター2階 南紀みらい株式会社 内

TEL：0739-25-8230 / FAX：0739-23-1165 / E-mail：info@nanki-mirai.jp

※2020年4月20日（月）応募締切。郵送は当日消印有効、メール・FAXは4月20日（月）17時まで。