



参加
無料

大分県 乾しいたけ料理 コンクール

参加者募集!!

募集期間

11/1(日) ▶ 11/27(金)



応募したい部門を



選択してね!

オリジナル
レシピ部門



時短・
簡単レシピ
部門

15分
以内

最優秀賞
1名

きのこ料理コンクール
全国大会へ出場

+ おおいた和牛 プレゼント

1次審査通過者

大分県産特産品
詰め合わせプレゼント

詳しくは裏面を
チェックよ~!



お問い合わせ 運営事務局 tel 097-532-7926 (平日9:00~17:00)

主催: 大分県 共催: 大分県椎茸振興協議会

✉ umamidake@jrkyu-ag.co.jp

うまみだけ
公式サイト



参加方法

Step 1

右の二次元バーコードから専用ページへアクセスし、フォーマットをダウンロード。考案したレシピの写真や必要事項を記入して応募



「乾しいたけ」を使った料理の写真(カラー)とレシピ、材料、アピールポイントを教えてね!

Step 2



(一次審査)

書類審査

味はもちろん、色調やネーミング、手軽さも大事!

5項目

審査基準は「味覚」、「独創性」、「普及性」、「経済性」、「総合」

* 手軽さ、時間



Step 3

(本審査)

実技審査



※調理時間はオリジナル部門1時間以内、時短・簡単レシピ部門15分以内

最優秀賞受賞者は全国大会へ出場!

上位者には特典プレゼント!



参加条件

県内在住の方で、オリジナルレシピで応募いただける方
考案したレシピを主催者に無償提供できる方

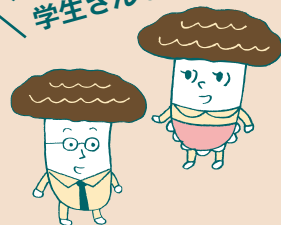
応募条件

- ① 「乾しいたけ」を使った未発表の料理
- ② 材料費は、4人分で2,000円以内
- ③ 調理時間は1時間以内(乾しいたけをもどす時間をのぞく)
※時短・簡単レシピで応募する場合の調理時間は15分以内となります
- ④ 本審査に参加できること(一次審査通過者のみ)

審査方法

〆切後、書類審査を実施し、通過した方には実技審査を行っていただきます

プロ、調理師学校の学生さんもOK!



スケジュール

一次審査(書類審査)

令和8年12月上旬

審査結果は、通過者のみの連絡とさせていただきます。

本審査(実技審査)

令和8年12月13日(日)

会場: 大分市内
※本審査出場者は、12月7日までに連絡します

全国大会

最優秀作品は県代表として出場!

期日: 令和9年2月26日(予定)
場所: 東京都



コンクールだけじゃない!

あなたのレシピがたくさんの人に届くかも!?

乾しいたけ料理コンクール終了後、応募レシピの中からデジタルレシピ集を作成します!

あなたの自信作、ふるってご応募ください!

まずは応募してみよう!



留意事項等

- 主催者による厳正なる審査を行い、受賞者を決定します。
- 最優秀賞受賞者は大分県代表として、きのこ料理コンクール全国大会へ進出します。
- 作品、大会当日の写真については、Web サイトや書籍掲載等に使用させていただく場合があります。
- 他のコンテスト等に応募しておらず、他人の有する知的財産権に抵触しない応募者独自のレシピを応募してください。
- 応募ならびに審査にかかる材料費は応募者負担となります。