



桃太郎さんの 地産地消どんぶり王選手権

どんぶり レシピ募集

美味しい
どんぶりレシピで
岡山のお米を
味わおう！

「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ2025」に向けて、
岡山の秋の食材を使った「オリジナル地産地消どんぶりレシピ」を広く募集します。

募集内容

岡山の秋の食材を使った「どんぶりレシピ」を募集します。
11月16日(日)の地産地消マルシェ開催時に使用できる食材でレシピを考えてください。
以下の食材を**必ず1点は使用**してください。2点以上使用すると加点いたします。
【岡山市名産食材】.....
キャベツ・レタス・ねぎ・たまねぎ・はくさい・きゅうり・なす・ピーマン・かぼちゃ・れんこん・黄ニラ・やまのいも

応募規定

岡山市内在住、在勤、在学/岡山県内在学の個人またはグループでご応募ください。
上記食材を必ず1点は使用してください。
応募作品はオリジナルで未発表のものに限ります。2名分の食材費を1,000円以内としてください。
※1次審査を通過した方は、試食審査会10月13日(月)にご参加ください。

応募期間

2025年6月18日(水)～9月10日(水)

賞と賞金

👑 桃太郎さんのどんぶり王	1作品	記念品・副賞 30,000円分の商品券
🏆 優秀賞	1作品	副賞 10,000円分の商品券
🏆 特別賞(高校生・大学生)	1作品	副賞 10,000円分の商品券
🏆 入賞	7作品	副賞 2,000円分の商品券

応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、料理写真を添付して郵送またはメールから応募。

審査

第1次審査 書類審査 9月中旬 ※書類審査通過者には試食審査の日程をご連絡します。
第2次審査 試食審査 10月13日(月) 西日本調理製菓専門学校

審査基準

□ 岡山の農畜産物、水産物を活かしているか。 □ 家庭でも作れる簡単なレシピであるか。 □ 彩り豊かで美味しそうな見た目か。
□ カロリーと栄養のバランスに気をつけているか。 □ 岡山市の名産食材を使用しているか。(2点以上使用で加点します)

審査委員

調理専門家、野菜ソムリエを予定

応募用紙は岡山市
ホームページより
ダウンロード可能です



桃太郎さんの
どんぶり王 に輝いた作品は **地産地消マルシェ2025** で **表彰・販売** します!!

お問合せ
ご応募

〒700-0824 岡山市北区内山下1-3-7 県土連2階
「地産地消どんぶり王選手権事務局」(担当:小松、二瓶)
✉ momotarosanno-donburi@vis-a-vis.co.jp TEL:086-230-1575

※応募書類は返却しません。/応募作品の一切の権利は主催者に帰属します。/規定違反が明らかになった場合、入賞決定後でも取り消します。/個人情報については「地産地消マルシェ」運営事務局のプライバシーポリシーに基づき適正に取り扱います。



桃太郎さんの地産地消

応募用紙

どんぶり王選手権

DONBURI RECIPE CONTEST



料理名			☐ 和食 ☐ 洋食 ☐ 中華 ☐ その他
加點食材	☐ キャベツ ☐ レタス ☐ ねぎ ☐ たまねぎ ☐ はくさい ☐ きゅうり ☐ なす ☐ ピーマン ☐ かぼちゃ ☐ れんこん ☐ 黄ニラ ☐ やまのいも		
材料名	分量(2名分)	作り方	
		できあがり写真	
アピールポイント			

フリガナ			年齢	
氏名				
所属	会社名・学校名			
住所	〒			
電話番号	自宅	メールアドレス		
	携帯			
グループメンバー名				