



魚津市イメージキャラクター

ミラたん

魚津市プレスリリース 令和3年9月13日

東洋大学連携事業

「ホタルイカレシピコンクール最終選考会」を開催します

魚津市では、東洋大学と連携し、令和2年度から実施している地方創生案提案事業の一環として、市の特産品「ホタルイカ」を利用した創作レシピを学生から募る「ホタルイカレシピコンクール」を6月より実施しております。

9月22日（水）には、最優秀賞のレシピを決定する最終選考会を開催しますので、取材方よろしくお願ひします。

（1）「ホタルイカレシピコンクール」について

募集期間	令和3年6月20日～7月15日
主催	東洋大学、魚津市
内容	魚津の特産品である「ホタルイカ」を使った創作料理のレシピコンクール
応募総数	26品（参加学生は24名） ※26品中5品が一次審査を通過

※詳細は別添チラシを参照

（2）最終選考会について

日時	令和3年9月22日（土）15：00～17：00
会場	魚津丸食堂（魚津市港町5-1）
内容	一次審査を通過した5品を審査員が実食し、見栄え・創造性・味覚等で評価を行い、最優秀賞を決定する。最優秀賞に選出されたレシピは商品化され、期間限定メニューとして魚津丸食堂にて提供予定。
審査レシピ数	5品 ①ピリ辛・ホタルイカ炒飯 ②ホタルイカソース・ペースト ③ホタルイカと大葉のオイルパスタ ④ホタルイカの海鮮チヂミ ⑤ホタルイカの春巻き
審査員	魚津市長 村椿晃、魚津漁業協同組合専務理事 濱住博之、 魚津飲食業組合長 早川隆幸（3名）

担当部署：魚津市地域協働課定住応援室
（室長）小林 孝仁 （担当）山田 聡
Tel：0765-23-1095 Fax：0765-23-1051
Mail：teiju@city.uzu.lg.jp

「レシピコンクール」



富山県魚津市特産の「ホタルイカ」を使ったレシピの提案

趣旨:富山県魚津市特産品である「ホタルイカ」を使ったレシピの募集をします。現在、コロナの蔓延という未曾有の事態に特に地方経済は疲弊の一途をたどっています。今回、富山県魚津市の特産品である「ホタルイカ」のレシピコンクールで、選ばれた優秀な提案は、実際に漁協さんの食堂で商品化されて提供される予定です。コロナ禍でもリモート上で完結する今回のイベントに参加することで、地方創生に直接関わることができます。提供された自分のレシピが、実際に素敵な料理となり特産品のPR活動としても取り上げられます。

皆さんのアイデアで地方を元気にしましょう！自分も元気にしましょう！

参加資格:学校法人東洋大学に所属する学生であること

公募期間:2021年7月1日—7月31日・最終選考は8月下旬にリモート上で実施。

方法:以下のアドレスにメール添付で送る。形式はワードでイラストなど画像データとして貼り付けてもよい。A4で3~4枚以内。必ず「ホタルイカ」を含めたレシピにすること。また作り方はわかりやすく順番に書くこと。(以下参考に)

審査員:東洋大学現代社会総合研究所運営委員、富山県魚津市地域振興課、魚津市漁協

審査:1次予選で3-5程度のレシピを選抜し、リモート上で予選通過者と質疑。最終選考で1-3の方を優秀賞として認定し、魚津市ならび東洋大学現代社会総合研究所のWebサイトで公開する。研究所から図書カードなど賞品として提供。また最優秀賞案は、食堂で実際のメニューとして提供される。

レシピ提出先:〇〇〇〇〇〇(表題に……、学籍番号と氏名、連絡先アドレスを明記)

