

地域から世界へ広げる産学官金連携イベント

第5回

アルファ化米粉 レシピコンテスト

アルファ化米粉を使った料理を考えて レシピコンテストに挑戦しませんか？

山形大学の西岡研究室ではアルファ化米粉の研究をしています。

アルファ化米粉は水を加えるだけでネバネバして、炊かなくても食べられる特殊な米粉です。

～コンテスト本選(調理・試食審査)～

日時：2019年11月30日(土)

会場：山形県立米沢栄養大学

アルファ化米粉を使ったユニークな
アイデアレシピをお待ちしています！

最優秀賞 7万円

優秀賞 5万円

優良賞 3万円

～応募方法～

下記の窓口まで応募用紙をメールまたは郵送にてお送りください！

応募用紙はチラシの裏面をご利用いただくか、

<http://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp/~alpha> (またはQRコード) の
ホームページから、ダウンロードしてください。



【お問い合わせ先】 電話：0238-26-3065 E-mail：a-rice@yz.yamagata-u.ac.jp

【郵送先】 〒992-8510

山形県米沢市城南4-3-16 山形大学工学部 西岡研究室

【宛先】 アルファ化米粉レシピコンテスト学生実行委員会

応募×切 10月28日(月)必着!! 応募資格 高校生以上

応募条件 アルファ化米粉を使用し、小麦粉は使わないで下さい。

審査方法

書類審査によって、本選へ進むレシピを複数選出します。

書類審査の結果はメールでお知らせします。審査基準についてはHPをご参照ください。

なお、本選に進んだレシピは、実際に調理していただき、試食審査を行います。

主催：AFTEC (山形大学先端フードテクノロジー研究開発拠点)、山形大学 (工学部・国際事業化研究センター・有機材料システム事業創出センター)、山形県立米沢栄養大学、株式会社アルファテック、株式会社はつらつ、米沢信用金庫、FORYOU(山形大学「食」の学際的研究拠点)

後援：山形県、山形県教育委員会、米沢市、一般社団法人米沢工業会

協賛：株式会社セイシン企業、株式会社セゾンファクトリー、株式会社ベーカリー中村屋、ぼんち株式会社 (50音順)



第5回 アルファ化米粉レシピコンテスト 応募用紙

お名前	フリガナ		性別	生年月日	グループの場合人数
	氏名				人
ご連絡先	住所				
	電話/携帯番号				
	e-mail				
ご職業 (学校名)					
書類審査を通過した際に、コンテスト本選に参加することができる。 (旅費はご自身でのご負担になります。)				はい	いいえ
応募作品(レシピ)の使用権や、Web、マスメディア、紙媒体などによる公開に関する権利は主催者に帰属することに同意する。				はい	いいえ

レシピ名					
レシピのポイント					
材料および分量 ※3~4人分を目安にご記載ください。 (アルファ化米粉を使用してください。小麦粉は用いないでください。)				調理器具 (記入例：ボウル、オープン…)	

費用	人分	約	円	調理時間	約	分
----	----	---	---	------	---	---

調理手順						

料理の完成写真(カラー)を添付してください。

その他ご質問等						
---------	--	--	--	--	--	--

- ・上記の情報が不足なく記載されていれば、この用紙を用いなくても構いません。
- ・いただいた個人情報などを、本人の同意なく、本レシピコンテストでの利用目的以外には使用しません。