

特別編

第4回

おうちで食べよう！ 地産地消コンクール

高崎うどんを
使った



高崎うどん

高崎うどんのこだわり・特徴

厳選された高崎産小麦「きぬの波」を100%使用したうどん、冴えのある色調に、硬さ・もちもち感・滑らかさの調和が取れた食感が楽しめます。乾麺・半生麺・生麺の3タイプがあり、麺の太さは細麺・太麺・極太麺・おっきりこみなど多種取り揃えています。



みなさんの
アイデア料理の
レシピを
ご紹介ください

応募締切

令和4年

3月31日(木)

JAたかさきのかたらい商品「高崎うどん」を
使ったレシピを募集します！

応募方法・内容

- 募集期間
令和4年1月4日(火)～3月31日(木)
- 応募資格
JAたかさきの正組合員・准組合員・地域利用者。
- 応募方法
応募用紙に必要事項をご記入の上、下記申し込み先に郵送、Eメール、お近くの支店窓口、JAたかさき直売所(グル米四季菜館各店舗)応募箱へ提出してください。
応募用紙については下記より入手可能です。
JAたかさき 各直売所
JAたかさき ホームページ ※ダウンロードして印刷してください。

条件など

- 高崎うどん(乾麺・半生麺・生麺)を使用したレシピであること。
麺の種類について(次の種類の麺を使用してください)
【乾麺3種:太麺・極細麺・極太麺】、【半生麺2種:太麺・おっきりこみ】、【生麺1種:太麺】
- 応募用紙に使った高崎うどんの種類を記入する欄がありますので必ず記入してください。例:高崎うどん乾麺太麺

審査方法・表彰

- 1次審査
応募用紙(レシピ・写真)による書類審査。
- 2次審査
応募レシピに基づき試食審査し入賞作品3点を選考します。
- 表彰
最優秀賞1名、優秀賞1名、高子さん賞1名を選出し、表彰状と副賞を贈呈します。さらに努力賞4名を選出し、副賞を贈呈します。
● ご参加いただいた方には参加賞をご用意しています。

賞品

- 最優秀賞 賞金 10,000円 Aコープ商品券
- 優秀賞 賞金 3,000円 Aコープ商品券
- 高子さん賞 賞金 1,000円 Aコープ商品券
- 努力賞 賞金 500円 Aコープ商品券
- 参加賞 高崎うどん

結果発表・その他

- 結果発表
JAだより5月号、JAたかさき通信25号、JAたかさきホームページにて掲載を予定しています。
- その他
● 個人情報等については、当コンクール以外の目的に使用いたしません。
● 応募にかかる費用はご負担ください。

高崎うどんの販売場所

- JAたかさき 直売所(グル米四季菜館各店舗)
- 高崎スズラン
- 高崎オーパ
- 群馬県内Aコープ

ご応募いただいたレシピの著作権について

- 応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作権者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- 当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、配信、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

お申し込み・お問合せ先

〒370-0018 高崎市新保町1482番地
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「第4回 おうちで食べよう！ 地産地消コンクール」係宛て
電話番号 027-352-5288 Eメール mail@takasaki.jagunma.net

JAたかさきのかたらい商品「高崎うどん」を使ったレシピを募集します！

みなさんのアイデア料理レシピをぜひご応募ください。

お料理の名前「 」

使った高崎うどんの種類「 」

*記載例：高崎うどん乾麺太麺

①材料と分量（ 人分）

②作り方（調理上のポイント、手順、工程など文章やイラストで）

③わが家ならではの工夫（材料や味、作り方など工夫したポイント）

④でき上がり写真またはイラスト（仕上がり具合や盛り付け方など）

⑤連絡先

ご住所 〒 —

フリガナ
お名前

電話番号 ()

アドレス @

*ご記入いただいた個人情報等は、当コンクール以外の目的に使用いたしません。

★応募用紙に、記入しきれない場合は、①から⑤を満たす内容であれば
この応募用紙でなくてもかまいません。

提出先 〒370-0018 高崎市新保町 1482 番地
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「おうちで食べよう！地産地消コンク
ール」係 宛 またはEメール提出先 mail@takasaki.jagunma.net

応募用紙記載例

料理イメージの名前を
つけてください。

お料理の名前「 冷やし豆乳うどん 」
使った高崎うどんの種類「 高崎うどん半生麺太麺 」

①材料と分量（2人分）

高崎うどん半生麺太麺・・・1袋 330g（2人分）

A.豆乳スープ

豆乳・・・400ml、すりごま・・・大さじ2

チキンガラスープ（顆粒）・・・小さじ2、塩・・・小さじ1

胡椒・・・少々

B.トッピング

長ねぎ・・・1/8本、きゅうり・・・1/4本、

トマト・・・1/2個、椎茸のうま煮・・・2枚

キムチ・・・30g、黒ごま・・・小さじ1

ピーナッツ・・・10g

糸唐辛子・・・少々

手順や工程をできるだけ分
かりやすく文章やイラスト
で表現してください。

②作り方（調理上のポイント、手順、工程など文章やイラストで）

- (1) Aの豆乳スープの材料を合わせよく混ぜ冷蔵庫で冷やします。
- (2) Bのトッピングの材料を準備します。長ねぎときゅうりは斜め薄切り、トマトは串切りにします。椎茸のうま煮は薄切りにします。ピーナッツは細かく砕きます。
- (3) 高崎うどんを茹でて冷水で冷やし器に盛ります。
- (4) 器に盛った高崎うどんにAの豆乳スープをかけ準備したBのトッピングとキムチ、黒ごま、糸唐辛子をのせて完成です。

③わが家ならではの工夫（材料や味、作り方など工夫したポイント）
豆乳スープのすりごまとトッピングのピーナッツが香ばしくコクのある味と
なっています。

わが家の工夫レシピを
アピールしてください。

仕上がりイメージを写真
の貼り付けやイラストで。

④でき上がり写真またはイラスト（仕上がり具合や盛り付け方など）



ご応募いただいたレシピの著作権について

- ・応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作権者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- ・当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、配信、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。