

高崎生パスタを使った

recipe competition
第5回

おうちで食べよう!
地産地消コンクール



パスタ
Pasta

JAたかさきの「高崎生パスタ」を
使ったレシピを募集します!

高崎生パスタの
こだわり・特徴

吉田製麺との共同開発。高崎市産小麦100%・国産卵・国産塩・上州の水。目に見えるルートで手に入れた添加物ゼロの素材。独特の硬さともっちりとした食感が楽しめます。

募集期間 令和4年 6/1(水) - 7/31(日)

募集締切 令和4年 7/31(日)

賞品

- 最優秀賞 Aコープ商品券 賞金 10,000円 
- 優秀賞 Aコープ商品券 賞金 5,000円
- 高子さん賞 Aコープ商品券 賞金 3,000円
- 努力賞 Aコープ商品券 賞金 1,000円
- 参加賞 高崎素麺 美味涼風

募集資格 JAたかさきの正組合員・准組合員・地域利用者。

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5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



応募方法・内容

●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

- 高崎生パスタを使用したレシピであること。

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。

結果発表・その他

●結果発表

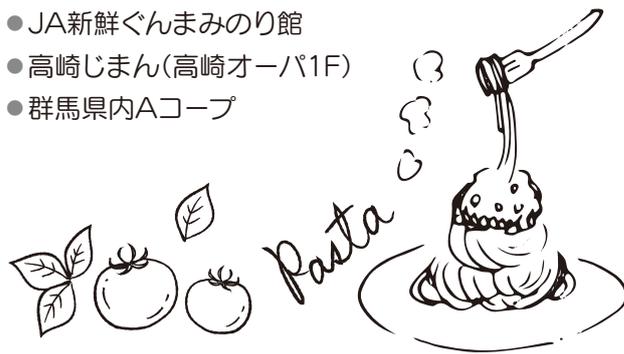
JAだより9月号、JAたかさき通信27号、JAたかさきホームページ・JAたかさき公式ツイッターにて掲載を予定しています。

●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。

高崎生パスタの販売場所

- JAたかさき直売所（グル米四季菜館各店舗）
- JA新鮮ぐんまみのり館
- 高崎じまん（高崎オーパ1F）
- 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。

おうちで食べよう！ 第4回 地産地消コンクール 結果発表！

最優秀賞

野菜たっぷり
タンメン風
うどん

優秀賞

豚ひき肉とカブの
あんかけ麺

高子さん賞

煮込みうどん
おこのみ焼き

※レシピは「JAたかさきホームページ」に掲載してあります。 ※詳細については高崎HPをご覧ください。

JAたかさき「第5回うちで食べよう！地産地消コンクール」応募用紙記載例

応募締切 令和4年7月31日(日) 当日消印有効

JAたかさきのかたらい商品「高崎生パスタ」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。

料理イメージの名前をつけてください。

わが家の工夫レシピをアピールしてください。

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。

仕上がりのイメージを写真の貼り付けやイラストで。

① 材料と分量 (2人分)

高崎生パスタ・・・220g (2人分)

A. ソース材料

トマト・・・2個、トマトペースト・・・20g、にんにく・・・1/2片、玉葱・・・30g、バジル・・・4枚、オリーブオイル・・・40ml、ラー油・塩・胡椒 適量、

B. トッピング

パルメザンチーズ20g ラディッシュ、ベビーリーフ・・・適量

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)

できるだけ無農薬で育てたトマトが自慢です。またトマトペーストも自家製です！隠し味のラー油がポイントです。

でき上がり写真またはイラスト(仕上げ具合や盛り付け方など)



チーズは仕上げにかけてください。

パスタはできるだけ冷たくすると美味しくなります。

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、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

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)

ソースの材料(上記A)を作ります。トマトは角切りにし、にんにくと玉葱はみじん切りにします。トマトペーストは市販のもので構いません。にんにくと玉葱は生のままですが、気になる方は少し炒めても美味しくいただけます。Aの材料をボウルに入れすべて混ぜ合わせます。次に、パスタをお好みの硬さに茹で、冷水で冷やします。水気を十分に切り、パスタと作ったソースを絡めて、味見により塩・胡椒を調整します。皿に盛ったら、ベビーリーフ、ラディッシュ、バジルの葉を添えます。

応募資格にある「正組合員・准組合員」について



JAたかさきの組合員になるにはどうすればよいですか？

組合員加入を希望される方は、当JAの最寄りの支店でお申し込み下さい。

※最寄りの支店は当JAのホームページでご確認いただくか、本店(Tel.027-352-5288)にお問い合わせください。

組合員加入までの流れは「加入申込⇒資格等確認・加入承諾⇒出資金払込」で、出資の払込みをすることによって組合員となります。出資は1口(1,000円)以上をお願いしております。



だれでもJAたかさきの組合員になれるのですか？

組合員になれるのは、**当JAの地区内で農業を営む方**や、**継続的に当JAの事業を利用する地区内の住民の方**などです。国籍や年齢の制限はありませんが、JAは「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」ですので、JAごとに地区の定めがあり、地区外にお住まいの場合は事業の継続利用などの要件があります。

また、組合員は農業者である「**正組合員**」と、事業利用者である「**准組合員**」の2種類に分かれるんですよ。



「正組合員」・・・農業を営む個人(経営主)または年間60日以上農業に従事する個人(家族従業者や農業法人の雇用者等)で、住所または農地が当JAの地区内にある農業者など。正組合員にはJAの運営に関わる権利の一つである議決権や、役員・総代の選挙権があります。

「准組合員」・・・当JAの地区内に住所があり事業を利用することが適当であると認められる方、当JAの事業を1年以上ご利用いただいている当JA地区内に勤務地を有する方、当JAから物資の供給を1年以上継続して受けている地区外に住所を有する方など。准組合員には議決権や、役員・総代の選挙権はありません。

JAたかさきの 麺類のご紹介！！



JAたかさきでは、高崎産の小麦を使用した加工品に力を入れています。
高崎うどんや、高崎焼きそば、高崎生パスタ等、自慢の商品が多数御座いますので、是非ともお試しください！！

高崎生パスタ

高崎産小麦「きぬの波」、卵、塩のみを原料とした生パスタです。
生地を「真空成型」により高圧で押し出して製麺することで、もちりとした弾力の中にもアルデンテのようなしっかりとした食感になります。



高崎うどん

高崎産小麦「きぬの波」を100%使用した綺麗な白色が自慢のうどんです。乾麺、半生麺、生麺、太麺、極細麺、極太麺（おっきりこみ）の太さがあり、好みによって色々な食べ方ができます。小麦の味が強く感じられる高崎うどんをお試しください！！



高崎焼きそば

高崎産小麦「きぬの波」を100%使用したもちもち食感が特徴の焼きそばです。ソースにもこだわりを持っており、高崎産のトマトやたまねぎを使用しています。お手頃にお祭りの屋台のような味が味わえる一品ですので好みの具材といっしょにご賞味ください！！



取扱店舗

〈買える場所〉

- 高崎生パスタ
- 高崎うどん
- ◎ 高崎焼きそば
- JAたかさきの直売所
グルメ四季菜館筑縄店
高崎市筑縄町55-5
- グルメ四季菜館中居店
高崎市矢中町314-13
- グルメ四季菜館群馬八幡駅前店
高崎市八幡町282-6
- フレッシュベジたか
高崎市通町90

〈買える場所〉

- 高崎生パスタ
- 高崎うどん
- 高崎じまん（高崎オーパ1F）
- 群馬県内Aコープ

〈買える場所〉

- 高崎うどん
- 高崎高島屋（期間ギフト限定）
- 高崎ススラン
- 高崎じまん（高崎オーパ1F）

〈高崎生パスタが食べられる店〉

- ウーノ イタリアーノ
- ピストロ ノックス
- カフェ高崎じまん
- （高崎オーパ7F）他

JAたかさきHP経済部商品紹介
JAPASTALIAをクリック
提供店舗一覧に上記以外にも食べられる店が掲載されています。

〈高崎うどんが食べられる店〉
きのえね

JAたかさき「第5回おうちで食べよう！地産地消コンクール」応募用紙

応募締切 令和4年7月31日（日）当日消印有効

JAたかさきのかたらい商品「高崎パスタ」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「 _____ 」

使った野菜名「 _____ 」

①材料と分量（ 人分）

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）

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）

⑤連絡先

ご住所 〒 _____

フリガナ
お名前

電話番号 (_____)

アドレス _____ @ _____

★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。

*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。

提出先 〒370-0018 高崎市新保町1482
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「第5回おうちで食べよう！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

キ
リ
ト
リ
線