

recipe competition
第7回

JAたかさき

おうちで食べよう!
地産地消コンクール

高崎生パスタ

高崎うどん

高崎素麺「美味涼風」

高崎焼きそば

「高崎産の野菜」

「JAたかさきオリジナル麺商品」が
使用されたレシピを募集します!

高崎オリジナル麺商品

高崎うどん

高崎素麺「美味涼風」

高崎生パスタ

高崎焼きそば

募集期間 令和5年 9/1(金) ▶ 11/30(木)



JAたかさきが販売するオリジナル商品。小麦の産地である高崎市で収穫した「きぬの波」の粉を使用する麺商品となっております。きぬの波を使用することで、冴えのある色調をしており、硬さ・粘弾性・滑らかさなど、調和のとれた食感に特徴があります。この機会にぜひご賞味ください。

ご応募
お待ちしております!



応募はこちら/

応募フォーム



お買い求めはこちら/

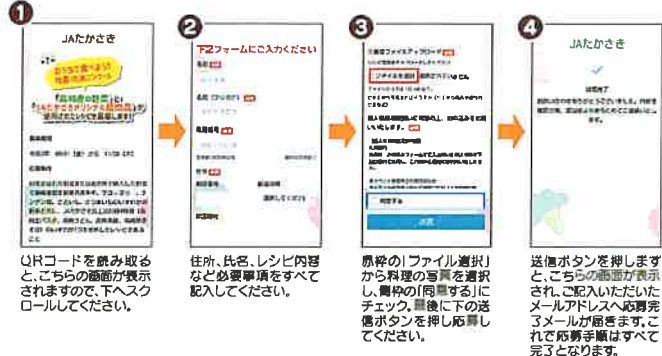
JAたかさきHP



応募方法・内容

●応募手順

[応募フォーム]



[応募用紙]

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(グルメ四季菜館各店舗)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

- 自宅で採れた野菜または直売所で購入した野菜で高崎産秋の野菜の長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいものいずれかの野菜と共に、JAたかさき加工品の麺4種類(高崎生パスタ、高崎うどん、高崎素麺、高崎焼きそば)のいずれか1つを使用したレシピであること。

賞品



Aコープ商品券

賞金 10,000円



Aコープ商品券

賞金 5,000円



Aコープ商品券

賞金 3,000円



結果発表・その他

- 結果発表
JA日より2月号、JAたかさきホームページ・JAたかさき公式X(エックス、旧Twitter)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。

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、出版時に必要に応じて変更を加えることができるものとします。応募者はそれに対して著作権人権等行使しないことと同意するものとします。
- 著作権は、応募者が著作権を保有するレシピの複製を制限の定めなく印刷、配布、転載、改訂等任意の複製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7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LINE



JAたかさき「第7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5年11月30日（木）当日消印有効

高崎産秋冬野菜（長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも）のいずれかの野菜とともに、JAたかさきオリジナル麺商品（高崎うどん、高崎素麺、高崎生パスタ、高崎やきそば）のいずれか1つを使ったレシピを募集します！

料理イメージの名前をつけてください。

お料理の名前「夏の野菜満喫冷製パスタ」
使った野菜名「自宅で採れたトマト、直売所で購入したバジル」

わが家の工夫レシピをアピールしてください。

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。

仕上がりのイメージを写真の貼り付けやイラストで。

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）



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、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

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。

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

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（Tel027-352-5288）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。

応募締切 令和5年11月30日（木）当日消印有効

高崎産秋冬野菜（長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも）のいずれかの野菜とともに
JAたかさきオリジナル麺商品（高崎うどん、高崎素麺、高崎生パスタ、高崎やきそば）のいずれか1つを
使ったレシピを募集します！

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 _____ @ _____

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7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

かたらい高崎・高崎産野菜

取扱店舗一覧



グル米四季菜館筑縄店

高崎市筑縄町55-5

☎:027-362-8313

営業時間:9:30~17:00

定休日:日曜日



グル米四季菜館中居店

高崎市矢中町314-13

☎:027-353-5757

営業時間:9:30~18:00

定休日:日曜日



グル米四季菜館群馬八幡駅前店

高崎市八幡町282-6

☎:027-343-1041

営業時間:9:30~18:00

定休日:日曜日



その他かたらい高崎商品 取り扱い店舗

- ・県内JAファーマーズ
- ・高崎スズラン
- ・高崎オーパ
- ・高崎市役所地下売店 etc...

場所によって取り扱いの
ない商品もございます。

JAたかさきSNS始めました!



キ
リ
ト
リ
線